STEAMER MODULE

USE & CARE INFORMATION

MÓDULO DE VAPORIZADOR GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

CUIT VAPEUR GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODULO PER LA COTTURA A VAPORE INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- U. PFLEGEANLEITUNG

WOLF®

WOLF®

ENGLISH

Introducing the Wolf Steamer Module 5
Safety Instructions and Precautions 6
Wolf Steamer Module Features 8
Wolf Steamer Module Use & Care 9
Wolf Troubleshooting Guide 16
Wolf Service Information 17

ESPÃNOL

Presentación del módulo de vaporizador de Wolf 19
Precauciones e instrucciones de seguridad 20
Características del módulo de vaporizador de Wolf 22
Uso y mantenimiento del módulo de vaporizador de Wolf 23
Guía de localización y solución de problemas de Wolf 30
Información de mantenimiento de Wolf 31

FRANÇAIS

Présentation du cuit vapeur Wolf 33
Instructions et mesures de sécurité 34
Caractéristiques du cuit vapeur Wolf 36
Utilisation et entretien du cuit vapeur Wolf 37
Guide de dépistage des pannes Wolf 44
Service après-vente Wolf 45

ITALIANO

Presentazione del modulo Wolf per la cottura a vapore 47
Precauzioni e istruzioni di sicurezza 48
Caratteristiche del modulo Wolf per la cottura a vapore 50
Uso e manutenzione del modulo Wolf per la cottura a vapore 51
Guida alla soluzione dei problemi Wolf 58
Informazioni sull'assistenza Wolf 59

DEUTSCH

Einführung des Dampfgarmoduls von Wolf 61
Sicherheitshinweise und Vorsichts-maßnahmen 62
Leistungsmerkmale des Dampfgarmoduls von Wolf 64
Bedienungs- und Pflegeanleitung zum Dampfgarmodul von Wolf 65
Anleitung zur Fehlersuche von Wolf 72
Serviceinformationen von Wolf 73

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

WOLF® is a registered trademark of Wolf Appliance Company, Inc.

THANK YOU

Your purchase of a Wolf electric steamer module attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your cooktop module with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf electric steamer module.

If service is necessary, refer to the model and serial number of the steamer module. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the module. Refer to the illustration below.

IMPORTANT NOTE: Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

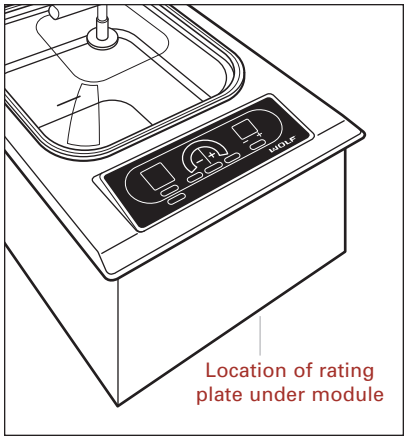
IMPORTANT NOTE: A ventilation hood is recommended (but not required) for use with the Wolf electric steamer module.

⚠ WARNING

This steamer module must be installed at least 381 mm away from a Wolf fryer module, as contact between water and hot oil may cause burns from steam and hot oil.

CONTACT INFORMATION

Website: wolfappliance.com



Rating plate location

WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new steamer module** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Make certain your unit is properly installed and grounded by qualified personnel.**
- **Use sturdy, properly insulated gloves or pot holders.** Dish towels or other substitutes can become entangled, causing burns. Keep pot holders dry. Wet pot holders create steam and cause burns. Keep pot holders away from open flames when lifting or moving utensils.
- **Use only the insert pans that accompany the steamer module,** unless otherwise stated in the Use & Care Information.

⚠ WARNING

To eliminate the risk of burns or fire when reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a ventilation hood that projects horizontally a minimum of 127 mm beyond the bottom cabinets.

⚠ WARNING

This steamer module must be installed at least 381 mm away from a Wolf fryer module, as contact between water and hot oil may cause burns from steam and hot oil.

WHAT **NOT TO DO**

- **Children should not be left alone or unattended in an area where the steamer module is being used.** Never allow them to sit, stand or play on or around the steamer at any time. Do not store items of interest to children around or below the steamer.
- **When using the steamer module, do not touch the steamer** or immediate surrounding areas. These surfaces become extremely hot and could cause burns. Be certain that all controls are turned off by touching the ⏻ touch pad and that the unit has cooled before touching or cleaning any surfaces.
- **Never leave the steamer module unattended.**
- **Do not heat unopened glass or metal containers of food in the steamer module.** Pressure may build up and cause the container to burst, resulting in serious personal harm or damage to the steamer.
- **Do not repair or replace any part of the steamer module** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service is to be referred to a Wolf authorized service center.
- **Do not line the steamer module with aluminum foil.**
- **Do not operate the steamer module empty. Always have liquid in the steamer basin first.**
- **Do not use the steamer module for warming a room.**
- **This appliance is for household use only** and must not be put to any other use.
- **This appliance is suitable for use with water or other soup-based liquids.** This appliance must not be used for deep-frying.
- **Do not store combustible, flammable or explosive materials near steamer or adjacent cabinets** or let grease or other flammable substances accumulate on the steamer.

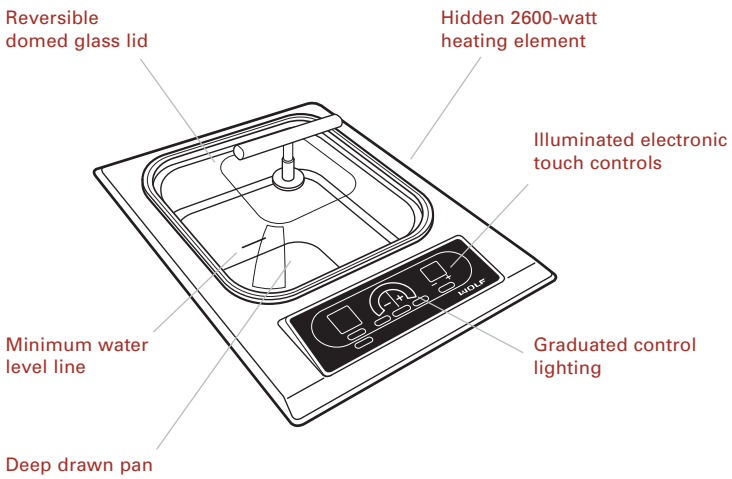
STEAMER MODULE FEATURES

Model ICBIS15/S

- Integrated design allows for use with multiple modules or cooktop units
- Stainless steel top construction with classic stainless steel finish
- Hidden 2600-watt heating element
- Illuminated electronic touch controls with graduated control lighting
- Large 7.6 L maximum capacity tub—2.4 L capacity for steaming
- Two stackable stainless steel steamer insert pans—one solid and one perforated
- Can function as a slow cooker for 8–10 hours
- Reversible domed glass lid for easy storage
- Independent digital timer
- Digital temperature readout and preheat indicator
- Child safety lock mode
- Electronic drain
- CE certified

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

Model ICBIS15/S
Electric Steamer Module



STEAMER MODULE

The Wolf electric steamer module allows steam to surround the food that is being cooked to prevent a loss of nutrients. Steaming also allows food to retain its shape, color and aroma.

The Wolf steamer module has an electronic temperature control that closely regulates the water temperature for optimal cooking performance. The temperature range is 60˚C to HIGH.

STEAMER MODULE ASSEMBLY

For storage, position the solid insert pan on top and place both insert pans into the steamer basin with handles aligned. The domed glass lid can be inverted to keep a low profile for storage. Refer to the illustration below.

For stacked alignment, rotate the solid insert pan 90 degrees to the perforated.

VENTILATION OPTIONS

IMPORTANT NOTE: It is recommended that you operate the Wolf electric steamer module with either a Wolf cooktop or Pro ventilation hood or hood liner. Contact your Wolf dealer for details.

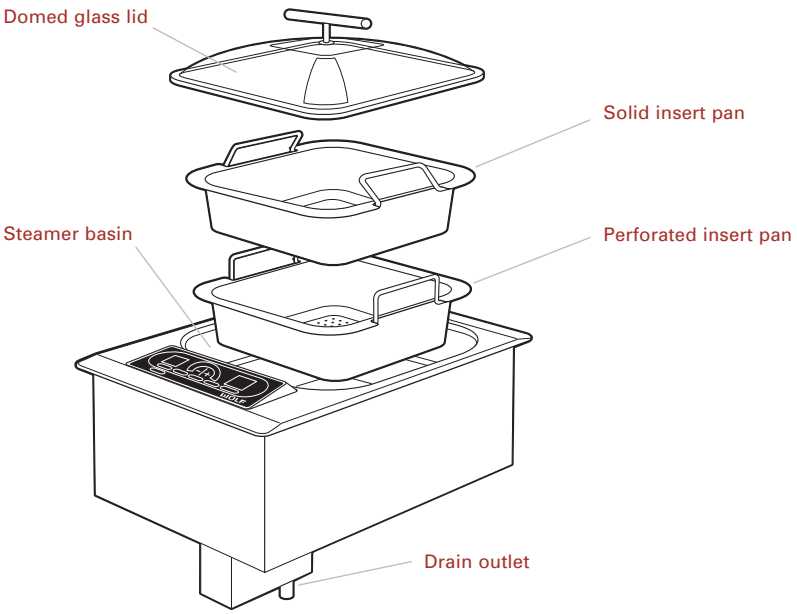
- **Cooktop Wall Hood –** 762 mm or 914 mm widths in classic stainless steel.
- **Cooktop Island Hood –** 1067 mm width in classic stainless steel.
- **Pro Wall Hood –** 559 mm, 610 mm or 686 mm depths and 762 mm to 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Island Hood –** 914 mm to 1676 mm widths in classic stainless steel.
- **Pro Hood Liner –** available in widths to accommodate 914 mm to 1524 mm hoods.

All hoods have welded seams, sealed halogen lighting and removable, dishwasher-safe filters.

IMPORTANT NOTE: Wolf does not recommend the use of downdraft ventilation with the electric steamer module.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer.



Steamer module assembly

STEAMER MODULE OPERATION

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean your steamer module thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process.

Refer to Care Recommendations on page 15. Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster.

During the initial period of use, you may smell a light burning odor or see light smoke. Both these conditions are normal with a new cooktop module.

⚠ CAUTION

Water or liquid must be added to the steamer basin before turning the unit on. Serious injury or damage to the steamer module may result when pouring liquid into a heated steamer basin.

⚠ CAUTION

Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface.

MODES OF OPERATION

LOCK MODE

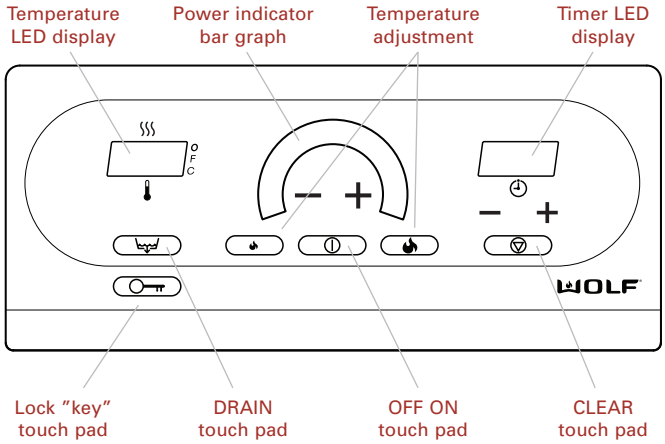
In **Lock mode**, all touch pad operations on the control panel are disabled and the heating element is deenergized. A steady glowing light in the touch pad indicates that the unit is locked. Refer to the illustration below for location of the touch pad.

- To lock the control panel, touch and hold the symbol for 3 seconds. The unit will beep three times and the light in the touch pad will illuminate. The control unit is now in **Lock mode**.
- To unlock the control panel, touch and hold the symbol for 3 seconds. The unit will beep twice and the light in the touch pad will go out. The control unit is now in **Idle mode**.

IMPORTANT NOTE: When the unit is powered up for the first time or if there has been a power outage, the steamer module will default to **Lock mode**.

IDLE MODE

After unlocking the control panel as described in Lock Mode, the unit enters the **Idle mode** of operation. The valid touch pad operations are , , , "**+**" or "**–**" and the **Lock mode** .



Touch control panel

STEAMER MODULE OPERATION

SETTING CONTROLS

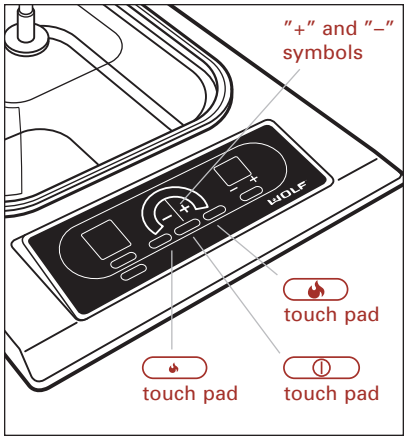
The control panel of your electric steamer module is illuminated and features touch controls with graduated control lighting and temperature display. Refer to the illustrations below.

To activate the steamer module, first touch the ⏻ touch pad on the touch control panel. The power indicator bar graph will begin to blink and show a half-power status. To complete the activation, one of the following must be done while the bar graph is still blinking:

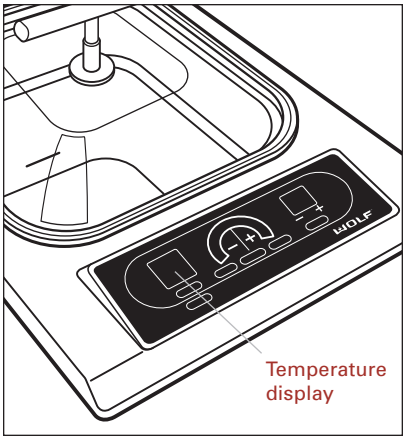
- Touch the "**+**" symbol to set the temperature to 80˚C and complete the activation.
- Touch the "**–**" symbol to set the temperature to 80˚C and complete the activation.
- Touch 🔥 to set the temperature to full power and complete the activation.
- Touch 🔥 to set the temperature to 60˚C and complete the activation.

To change the power level setting once the unit is activated and the bar graph lights are no longer blinking:

- Touch the "**+**" symbol to increase the temperature set point.
- Touch the "**–**" symbol to decrease the temperature set point.
- Touch 🔥 to increase the temperature set point to full power.
- Touch 🔥 to decrease the temperature set point to 60˚C.
- Touch ⏻ to turn the unit off.



Touch control panel



Temperature readout display

AUTOMATIC DRAIN OPERATION

IMPORTANT NOTE: The steamer module must be installed with a drain connection and access to the drain through the base cabinet.

The touch pad operation is functional only while the unit is in **Idle mode**. The unit must be unlocked and not in operation. Refer to the illustration below.

To activate the drain:

1) Touch for 3 seconds. The unit will beep, the light in the touch pad will illuminate and the drain valve will open for a period of 2 minutes. This should be enough time to drain a full capacity of water. This operation may be repeated as many times as needed to completely drain the steamer basin.
2) Touch again while in the drain mode operation to shut the drain valve. The light in the touch pad will go out.

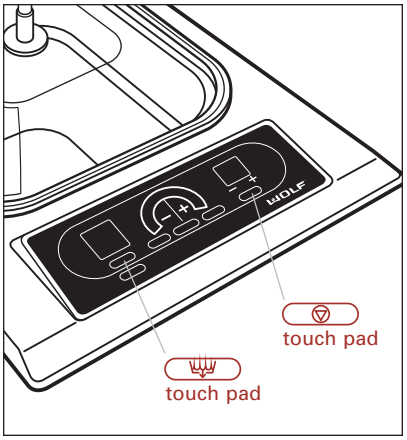
⚠ WARNING

If you do not have a fixed drain connection, use caution when draining hot water from the steamer basin to avoid burns. Use a heat-resistant receptacle with a minimum 7.6 L capacity. The doors of the base cabinet must be locked.

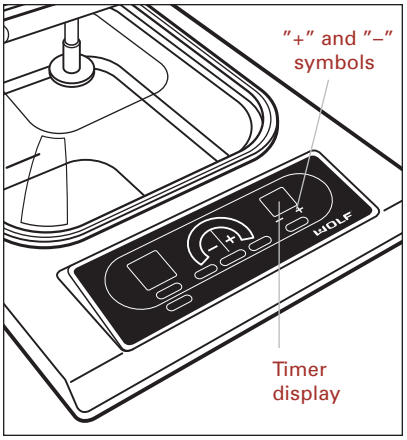
TIMER OPERATION

The control panel of the steamer module has an independent 99-minute timer. Refer to the illustration below. This function can be used with or without the unit in operation. However, the steamer must not be in **Lock mode**.

- To start the timer, touch the "**+**" or "**–**" symbol until the correct amount of time is shown in the timer display. The timer will begin its countdown after a 2 second delay.
- A warning beep will sound when the timer has 1 minute left and begins to countdown in seconds starting at 59.
- A signal will beep when time has expired and will continue to beep every 30 seconds.
- Touch to reset the timer.



Touch control panel



Timer controls

WATER LEVEL SAFETY FEATURE

WATER LOW IN STEAMER BASIN

During extended use, water in the steamer basin may boil off to a level that could damage the unit. If this occurs, the unit will beep three times, the light in the "**key**" touch pad will flash and the word "**Lo**" will appear in the temperature display. Power to the heating element will be automatically turned off and the unit will enter **Lock mode**.

Add water to the steamer basin to a level above the minimum water level line. Touch ⏚ to reset the control and begin normal operation once the unit exits **Lock mode**.

IMPORTANT NOTE: If the unit has entered into this safety feature, it may require a few minutes for the electronic sensors to stabilize after water has been added.

NO WATER IN STEAMER BASIN

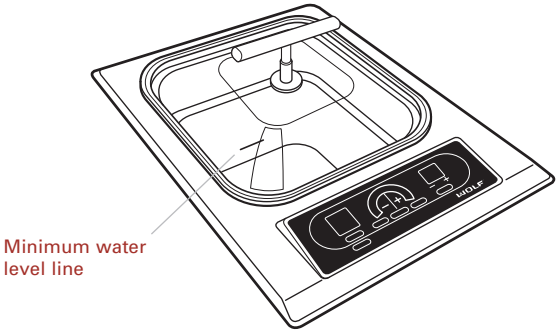
If there is no water in the steamer basin and the steamer module is turned on, the unit will beep three times, the light in the "**key**" touch pad will flash and the word "**Lo**" will appear in the temperature display. Power to the heating element will be automatically turned off and the unit will enter **Lock mode**.

Add water to the steamer basin. Touch ⏚ to reset the control and begin normal operation once the unit exits **Lock mode**.

IMPORTANT NOTE: If the unit has entered into this safety feature, it may require a few minutes for the electronic sensors to stabilize after water has been added.

DRAIN STRAINER

A screen drain strainer is installed into the drain outlet to keep food particles from clogging the drain valve. The strainer should remain in the drain outlet during normal use and cleaning. Lift the drain strainer out and rinse after each use to remove food particles.



STEAMING OPERATION

1) Fill the steamer basin with water or soup stock until level with the minimum water level line.
2) Cover the steamer basin with the glass lid to speed the heating process.
3) Touch ⏻ to turn the unit on.
4) Touch 🔥 to set the temperature and preheat.
5) When preheating, the actual temperature and set point will toggle back and forth. Once the set point is reached, the steamer will beep once, the display will show the set point temperature, and preheat will disappear from the temperature display.
6) Once preheat is finished, add food to the perforated insert pan and place the pan in the steamer basin. Cover with the glass lid and steam to desired doneness.
7) Remove the insert pan from the steamer basin using dry pot holders.
8) Touch ⏻ to turn the unit off.

⚠ CAUTION

When placing an insert pan into the steamer basin after steaming has begun, use dry pot holders to protect hands from steam burns.

STEAMING TIPS

- The steamer module can be used with either the solid or perforated insert pan.
- Always preheat the steamer module except when slow cooking.
- It is recommended that you keep the domed glass lid on the steamer module during cooking time. This allows foods to cook quicker and keeps heat and water condensation run off underneath the glass lid.
- When steaming food, use a minimum of 2.4 L and a maximum 2.8 L water in the steamer basin.
- Remove large particles of food before draining the steamer basin.
- If water is added during the cooking cycle, the safety mode may be initiated. Refer to Water Level Safety Feature on page 13.
- Use the perforated insert pan as a bamboo steamer. Place food in the insert pan and cover.
- Be sure to empty and clean the steamer basin after each use. Food and mineral deposits can cause corrosion.

⚠ CAUTION

When hot, do not place the glass lid on a cold surface or under cold running water. It may crack. Replace the glass lid if it is damaged.

CARE RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Domed Glass Lid **Glass**	**CAUTION:** Make sure the steamer module is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the unit. The reversible domed glass lid can be placed in the dishwasher or cleaned with warm soapy water, then rinsed and thoroughly dried.
Steamer Module Frame **Stainless steel**	**Exterior Cleaning:** Use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the same grain direction as the finish. Best results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal. For best results, wipe up spills and spatters as they occur and immediately after the module has cooled. If splatters are allowed to dry, they may permanently damage or stain the finish. **CAUTION:** Do not use abrasive cleaners (e.g., Scotch-Brite or Soft Scrub); they will permanently scratch the surface.
Steamer Basin **Stainless steel**	After emptying the water from the steamer basin, pour 3.8 L water with dish soap into the empty basin. Scrub with a nylon brush. Rinse well and drain. Dry thoroughly. **Hard water calcium deposits:** Clean with white vinegar and water or a cleaner designed to remove minerals. Let mixture stand in the steamer basin, then scrub with a nylon brush or dishcloth. Rinse well. **Soft water salt deposits:** Wipe out with a wet cloth. Rinse well. **WARNING:** Pay particular attention to the drain outlet and manual valve when emptying, as water may be hot. Allow unit to cool.
Insert Pans **Stainless steel**	Both the solid and perforated insert pans can be cleaned by hand with warm soapy water or placed in the dishwasher.
Control Panel **Ceran glass**	Use warm soapy water with a soft cloth to remove fingerprints and residual food and water stains from the control panel. Apply cleaner to the cloth before wiping panel. Do not use aggressive commercial cleaners, as they may damage the assembly.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	CORRECTION
Nothing works	Steamer module is not connected to proper electrical circuit.	Have electrician verify that proper voltage is being applied to steamer module.
	Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity supplied to steamer module.	Have electrician check house power supply.
	Steamer module is in Lock mode.	Unlock the control panel (see page 8).
"Lo" appears in temperature display	Steamer module was started with no water.	Follow instructions for Water Level Safety Feature on page 13.
	Steamer basin water level is too low.	Follow instructions for Water Level Safety Feature on page 13.

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your steamer module. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the module. Refer to the illustration on page 5. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

_____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 16. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to theappliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

The information and images are the copyright property of Wolf Appliance Company, Inc., an affiliate of Sub-Zero Freezer Company, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance Company, Inc., an affiliate of Sub-Zero Freezer Company, Inc.

©Wolf Appliance Company, Inc. all rights reserved.

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones advertidas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

WOLF® es una marca comercial registrada de Wolf Appliance Company, Inc.

GRACIAS

La compra de un módulo de vaporizador eléctrico de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado el módulo de vaporizador con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las funciones, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del módulo de vaporizador eléctrico de Wolf.

Cuando necesite solicitar asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del módulo de vaporizador. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior del módulo. Observe la siguiente ilustración.

NOTA IMPORTANTE: La instalación y las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un instalador cualificado o por un centro de asistencia técnica.

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda utilizar una campana extractora con el módulo de vaporizador eléctrico de Wolf, aunque no es obligatorio.

⚠ ADVERTENCIA

Este módulo de vaporizador debe instalarse manteniendo una distancia de al menos 381 mm respecto al módulo de freír de Wolf ya que el contacto entre el agua y el aceite caliente puede causar quemaduras provocadas por el vapor y el aceite caliente.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

Ubicación de la placa de voltaje

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE **SEGURIDAD**

QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo módulo de vaporizador** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la unidad ha sido instalada y conectada a tierra de manera correcta por un técnico cualificado.**
- **Utilice guantes o elementos aislantes adecuados.** Los paños de cocina u otro tipo de bayetas pueden enredarse y provocar quemaduras. Los elementos aislantes deben mantenerse secos. Los elementos aislantes húmedos crean vapor y pueden causar quemaduras. Mantenga los elementos aislantes lejos del foco de calor cuando levante o mueva los utensilios.
- **Utilice sólo las bandejas que se incluyen con el módulo de vaporizador,** salvo que se indique lo contrario en la guía de uso y mantenimiento.

⚠ ADVERTENCIA

Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o de que se produzca un incendio al tocar superficies calientes, debe evitar que haya armarios situados por encima de las unidades. Si va a colocar armarios, el riesgo se puede reducir instalando una campana de extracción que sobresalga horizontalmente un mínimo de 127 mm de la parte inferior de los armarios.

⚠ ADVERTENCIA

Este módulo de vaporizador debe instalarse manteniendo una distancia de al menos 381 mm respecto al módulo de freír de Wolf ya que el contacto entre el agua y el aceite caliente puede causar quemaduras provocadas por el vapor y el aceite caliente.

QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No debe dejar a los niños solos o descuidados en un área en la que se esté utilizando un módulo de vaporizador.** No permita que los niños se sienten, estén de pie ni jueguen en o alrededor del vaporizador en ningún momento. No almacene artículos que puedan atraer a los niños alrededor o debajo del vaporizador.
- **Cuando esté utilizando el módulo de vaporizador, no toque el módulo** ni las áreas circundantes. Estas superficies pueden llegar a calentar se en extremo y pueden causar quemaduras. Asegúrese de que todos los mandos están apagados tocando el mando digital ⏻ y compruebe que la unidad se ha enfriado antes de tocar o limpiar las superficies.
- **No deje nunca desatendido el módulo de vaporizador.**
- **No caliente en el módulo de vaporizador recipientes de alimentos de metal o cristal que no estén abiertos.** Si lo hace, se puede crear una presión que puede hacer que el recipiente explote, pudiendo causar heridas físicas graves o estropear el módulo de vaporizador.
- **No repare ni cambie ninguna pieza del módulo de vaporizador** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No forre el módulo de vaporizador con papel de aluminio.**
- **No ponga en funcionamiento el módulo de vaporizador si está vacío. Siempre debe haber líquido en la cubeta del vaporizador.**
- **No utilice el módulo de vaporizador para calentar una habitación.**
- **Este aparato es sólo para uso doméstico** y no debe ser utilizado con ningún otro propósito.
- **Este aparato se puede utilizar con agua o con caldos.** Este aparato no debe utilizarse para freír.
- **No almacene materiales combustibles, inflamables o explosivos cerca del módulo de vaporizador o cerca de los armarios circundantes** ni deje que se acumule grasa u otras sustancias inflamables en el vaporizador.

CARACTERÍSTICAS DEL **MÓDULO DE VAPORIZADOR**

Modelo ICBIS15/S

- Diseño integrado que permite utilizar la unidad con varios módulos o superficies de cocción
- Superficie de acero inoxidable con acabado en acero inoxidable clásico
- Resistencia de 2.600 vatios oculta
- Mandos digitales electrónicos iluminados con graduación del calor con iluminación
- Cubeta con una capacidad máxima de 7,6 L —capacidad de 2,4 L para generar vapor
- Dos bandejas apilables de acero inoxidable —una sólida y otra perforada
- Puede funcionar como una olla eléctrica de cocción lenta durante 8–10 horas.
- Tapadera de cristal reversible curvada que se puede almacenar de manera sencilla
- Temporizador digital independiente
- Lector de temperatura digital e indicador de precalentamiento
- Modo de bloqueo de seguridad para niños
- Control de desagüe electrónico
- Certificado CE

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

MODELO ICBIS15/S

Módulo de vaporizador eléctrico

Tapadera de cristal curvada reversible
Resistencia de 2.600 vatios oculta
Mandos digitales electrónicos iluminados
Línea indicadora de nivel mínimo de agua
Graduación del calor con iluminación
Bandeja estampada en frío

MODULO DE **VAPORIZADOR**

El módulo de vaporizador eléctrico de Wolf permite que el vapor envuelva los alimentos que se están cociendo para evitar que pierdan las sustancias nutritivas. El vapor también permite que los alimentos mantengan la forma, el color y el aroma.

El módulo de vaporizador de Wolf tiene control de temperatura electrónico que regula la temperatura del agua para obtener un rendimiento óptimo a la hora de cocinar. El rango de temperatura es 60˚C a ALTO.

MONTAJE DEL MÓDULO DE VAPORIZADOR

Para almacenarlo, coloque la bandeja sólida arriba y coloque las dos bandejas en la cubeta del vaporizador con las asas alineadas. La tapadera de cristal curvada se puede invertir para reducir la altura del módulo y facilitar su almacenamiento. Observe la siguiente ilustración.

Para apilar las bandejas y que queden alineadas, gire la bandeja sólida 90 grados hacia la bandeja perforada.

OPCIONES DE **VENTILACIÓN**

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda utilizar el módulo de vaporizador eléctrico de Wolf con una superficie de cocción de Wolf o con una campana extractora o integrable de la serie Pro. Póngase en contacto con su distribuidor de Wolf para obtener más detalles.

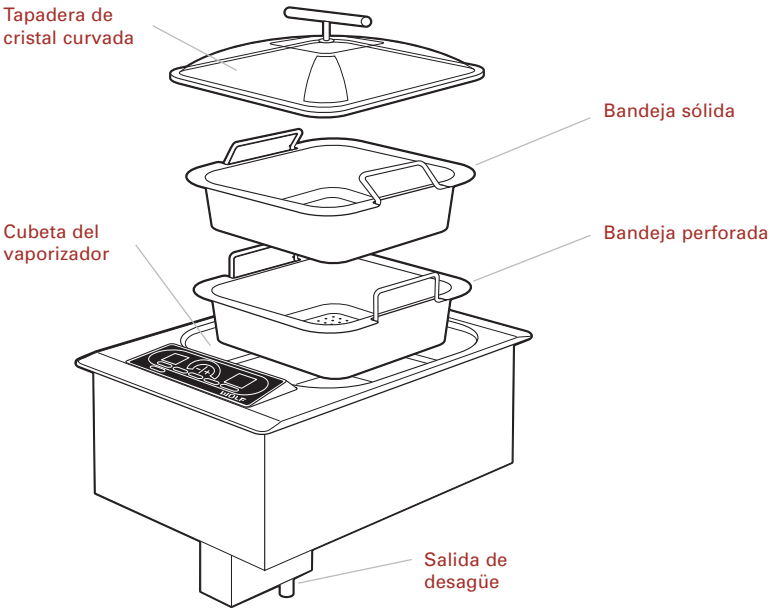
- **Campana de pared –** 762 mm ó 914 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana isla –** 1.067 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana de pared Pro –** 559 mm, 610 mm ó 686 mm de fondo y 762 mm a 1.676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana isla Pro –** 914 mm a 1.676 mm de ancho en acero inoxidable clásico.
- **Campana integrable Pro –** disponible en distintos anchos para que se pueda adaptar a campanas de 914 mm a 1.524 mm.

Todas las campanas tienen uniones soldadas, lámparas halógenas herméticas y filtros extraíbles que se pueden lavar en el lavavajillas de manera segura.

NOTA IMPORTANTE: Wolf no recomienda utilizar el extractor de superficie con el módulo de vaporizador eléctrico.

ACCESORIOS

Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf.



Montaje del módulo de vaporizador

FUNCIONAMIENTO DEL **MÓDULO DE VAPORIZADOR**

ANTES DE UTILIZAR EL MÓDULO POR PRIMERA VEZ

Limpie a fondo el módulo de vaporizador con agua caliente y detergente suave. Aclare el módulo y séquelo con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasas que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación.

Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 29. Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo a la superficie.

Durante el periodo de utilización inicial, es posible que huela un poco a quemado o que observe un poco de humo. Estas condiciones son normales al utilizar el módulo de vaporizador por primera vez.

⚠ PRECAUCIÓN

El agua o el líquido debe echarse en la cubeta del vaporizador antes de encender la unidad. Si echa líquido en la cubeta del vaporizador cuando ésta esté caliente, es posible que pueda sufrir heridas graves o que se dañe el módulo de vaporizador.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

MODO DE BLOQUEO

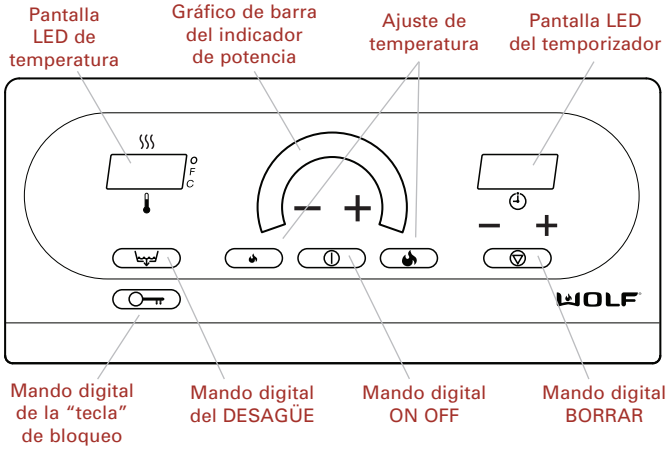
En el **modo de bloqueo**, todos los mandos digitales del panel de mandos se desactivan y la resistencia se apaga. Una luz encendida de manera permanente en el mando digital indica que la unidad está bloqueada. Consulte la siguiente ilustración para ubicar el mando correspondiente.

- Para bloquear el panel de mandos, pulse y mantenga pulsado el símbolo durante 3 segundos. La unidad emitirá un sonido tres veces y la luz del mando digital se iluminará. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo de bloqueo**.
- Para desbloquear el panel de mandos, pulse y mantenga pulsado el símbolo durante 3 segundos. La unidad emitirá un sonido dos veces y la luz del mando digital se apagará. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo inactivo**.

NOTA IMPORTANTE: Cuando la unidad se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte eléctrico, el módulo de vapor entrará de manera predeterminada en el **modo de bloqueo**.

MODO INACTIVO

Después de que se haya desbloqueado el panel de mandos tal y como se ha descrito en la sección de modo de bloqueo, la unidad entra en el **modo inactivo** de funcionamiento. Las funciones válidas de los mandos digitales son , , , "+" o "–" y **modo bloqueo** .


Pantalla LED de temperatura
Gráfico de barra del indicador de potencia
Ajuste de temperatura
Pantalla LED del temporizador
WOLF
Mando digital de la "tecla" de bloqueo
Mando digital del DESAGÜE
Mando digital ON OFF
Mando digital BORRAR

Panel de mandos digitales

FUNCIONAMIENTO DEL **MÓDULO DE VAPORIZADOR**

MANDOS DE CONFIGURACIÓN

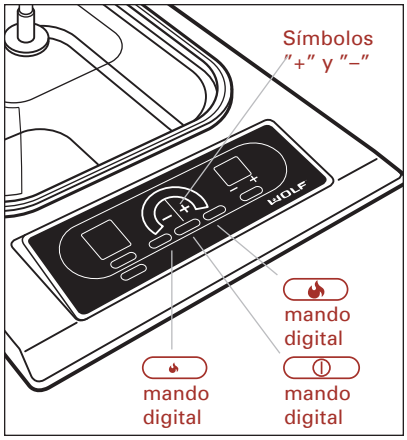
El panel de mandos del módulo de vaporizador eléctrico se ilumina e incluye mandos digitales con graduación del calor por iluminación y pantalla de temperatura. Observe la siguiente ilustración.

Para activar el módulo de vaporizador, pulse primero el mando digital ⏻ en el panel de mandos digitales. El gráfico de barra del indicador de potencia comenzará a parpadear y muestra un estado a mitad de potencia. Para completar la activación, debe realizar uno de las siguientes procedimientos mientras el gráfico de barra continúa parpadeando:

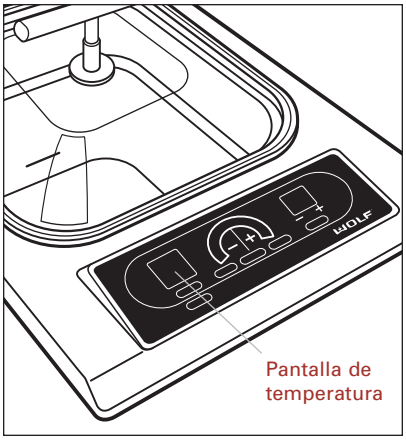
- Pulse el símbolo "**+**" para configurar la temperatura a 80˚C y completar la activación.
- Pulse el símbolo "**–**" para configurar la temperatura a 80˚C y completar la activación.
- Pulse 🔥 para configurar la temperatura a la máxima potencia y completar la activación.
- Pulse 🔥 para configurar la temperatura a 60˚C y completar la activación.

Para cambiar la configuración del nivel de potencia una vez que la unidad está activada y las luces del grafico de barra ya no parpadean:

- Pulse el símbolo "**+**" para aumentar el valor predeterminado de temperatura.
- Pulse el símbolo "**–**" para bajar el valor predeterminado de temperatura.
- Pulse 🔥 para aumentar el valor predeterminado de temperatura a la máxima potencia.
- Pulse 🔥 para bajar el valor predeterminado de temperatura a 60˚C.
- Pulse ⏻ para apagar la unidad.



Panel de mandos digitales



Pantalla de lectura de temperatura

FUNCIONAMIENTO **AUTOMÁTICO DEL DESAGÜE**

NOTA IMPORTANTE: El módulo de vaporizador debe instalarse con una conexión de desagüe a la que se pueda obtener acceso a través del armario inferior.

El mando digital funciona sólo cuando la unidad está en el **modo inactivo**. La unidad debe estar desbloqueada y no estar en funcionamiento. Observe la siguiente ilustración.

Para activar el desagüe:

1) Pulse durante 3 segundos. La unidad emite un sonido, la luz del mando digital se ilumina y la válvula de drenaje se abre durante 2 minutos. Este tiempo debe ser suficiente para vaciar el agua de una cubeta con la máxima capacidad. Este procedimiento debe repetirse todas las veces que sea necesario para que la cubeta del vaporizador se vacíe completamente.
2) Pulse de nuevo mientras está en el modo de desagüe para cerrar la válvula de drenaje. A continuación se apagará la luz del mando digital .

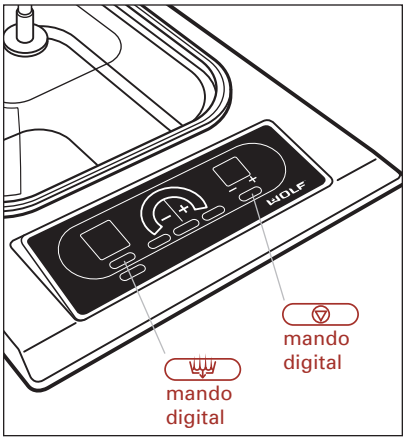
⚠ ADVERTENCIA

Si no tiene una conexión de desagüe fija, tenga cuidado al drenar el agua caliente de la cubeta del vaporizador para evitar sufrir quemaduras. Utilice un recipiente resistente al calor con una capacidad mínima de 7,6 L. Las puertas del armario inferior deben estar cerradas.

FUNCIONAMIENTO DEL **TEMPORIZADOR**

El panel de control del módulo de vaporizador tiene un temporizador independiente de 99 minutos. Observe la siguiente ilustración. Esta función se puede utilizar cuando la unidad está encendida y apagada. Sin embargo, el vaporizador no debe estar en el **modo de bloqueo**.

- Para poner el temporizador en funcionamiento, pulse el símbolo "**+**" o "**–**" hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla del temporizador. El temporizador iniciará la cuenta atrás tras un periodo de demora de 2 segundos.
- El temporizador emitirá un sonido de aviso cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo establecido e iniciará la cuenta atrás en segundos comenzando con 59.
- La unidad emitirá un sonido cuando expire el tiempo establecido y continuará emitiéndolo durante 30 segundos.
- Pulse para reiniciar el temporizador.



Panel de mandos digitales

Mandos del temporizador

FUNCIÓN DE SEGURIDAD DE **NIVEL DE AGUA**

NIVEL DE AGUA BAJO EN LA CUBETA DEL VAPORIZADOR

Durante un uso prolongado del módulo, el agua de la cubeta del vaporizador puede hervir hasta un punto en el que podría dañar la unidad. Si ocurre esto, la unidad emite un sonido tres veces, la luz del mando digital "**tecla**" parpadea y la palabra "**Lo**" aparece en la pantalla de temperatura. La resistencia se apaga automáticamente y la unidad entra en el **modo de bloqueo**.

Añada agua a la cubeta del vaporizador hasta que alcance un nivel que sobrepase la línea de nivel de agua mínimo. Pulse ⏻ para reiniciar el control e inicie el funcionamiento normal cuando la unidad salga del **modo de bloqueo**.

NOTA IMPORTANTE: Si la unidad ha entrado en este modo de seguridad, es posible que necesite unos minutos para que los sensores electrónicos se estabilicen después de añadir el agua.

NO HAY AGUA EN LA CUBETA DEL VAPORIZADOR

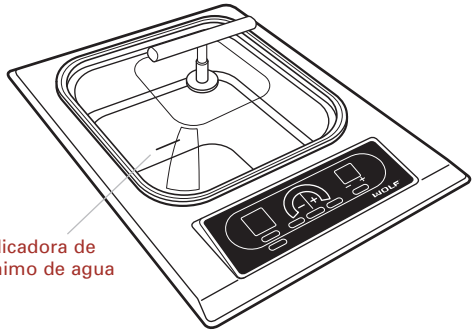
Si no hay agua en la cubeta del vaporizador y el módulo de vaporizador está encendido, la unidad emite un sonido tres veces, la luz del mando digital "**tecla**" parpadea y la palabra "**Lo**" aparece en la pantalla de temperatura. La resistencia se apaga automáticamente y la unidad entra en el **modo de bloqueo**.

Añada agua a la cubeta del vaporizador. Pulse ⏻ para reiniciar el control e inicie el funcionamiento normal cuando la unidad salga del **modo de bloqueo**.

NOTA IMPORTANTE: Si la unidad ha entrado en esté modo de seguridad, es posible que necesite unos minutos para que los sensores electrónicos se estabilicen después de añadir el agua.

FILTRO DEL **DESAGÜE**

Hay un filtro de desagüe instalado en la salida de desagüe para que los restos de alimentos no atasquen la válvula de drenaje. El filtro debe permanecer en la salida de desagüe durante el funcionamiento normal de la unidad y durante la limpieza de la misma. Levante y saque el filtro de desagüe y límpielo después de cada uso para eliminar los restos de alimentos.



FUNCIONAMIENTO DEL **VAPORIZADOR**

1) Llene la cubeta del vaporizador con agua o caldo concentrado hasta que alcance la línea de nivel mínimo de agua.
2) Tape la cubeta del vaporizador con la tapadera de cristal para acelerar el proceso de calentamiento.
3) Pulse ⏻ para encender la unidad.
4) Pulse 🔥 para ajustar la temperatura y el precalentamiento.
5) Cuando esté precalentando la unidad, la temperatura real y el valor predeterminado aparecerán de manera alternativa. Una vez que haya alcanzado el valor predeterminado, el vaporizador emite un sonido, la pantalla muestra la temperatura predeterminada y la temperatura de precalentamiento desaparece de la pantalla de temperatura.
6) Cuando el periodo de precalentamiento haya finalizado, añada los alimentos en la bandeja perforada y colóquela en la cubeta del vaporizador. Coloque la tapadera de cristal y cueza al vapor a su gusto.
7) Extraiga la bandeja de la cubeta del vaporizador utilizando algún elemento aislante para apoyarla.
8) Pulse ⏻ para apagar la unidad.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando coloque una bandeja en la cubeta del vaporizador después de que haya comenzado la cocción, utilice un elemento aislante para evitar sufrir quemaduras en las manos.

CONSEJOS PARA **COCINAR AL VAPOR**

- El módulo de vapor se puede utilizar con la bandeja sólida y con la bandeja perforada.
- Debe precalentar el módulo de vapor excepto cuando la cocción sea lenta.
- Le recomendamos que tape el módulo de vaporizador con la tapadera de cristal curvada durante el periodo de cocción. Esto permite que los alimentos se cocinen con mayor rapidez y evita que el calor y que la condensación del agua se salgan por debajo de la tapadera de cristal.
- Cuando esté cociendo al vapor, la cubeta del vaporizador debe tener un mínimo de 2,4 L y un máximo de 2,8 L de agua.
- Quite los restos de alimentos antes de vaciar la cubeta del vaporizador.
- Si añade agua durante el ciclo de cocción, deberá iniciar el modo de seguridad. Consulte la sección Función de seguridad de nivel de agua en la página 27.
- Utilice la bandeja perforada como un vaporizador de bambú. Coloque los alimentos en la bandeja y tápela.
- Asegúrese de vaciar y limpiar la cubeta del vaporizador después de cada uso. Los restos de comida y los depósitos minerales pueden causar corrosión.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando esté caliente, no coloque la tapadera de cristal en una superficie fría o debajo de agua corriente fría. Se puede agrietar. Cambie la tapadera de cristal si está dañada.

RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Tapadera de cristal curvada **Cristal**	**PRECAUCIÓN:** Compruebe que el módulo de vaporizador está apagado y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier pieza de la unidad. La tapadera de cristal curvada reversible se puede lavar en el lavavajillas o se puede limpiar con agua templada y jabón. A continuación, debe aclararla y secarla detenidamente.
Marco del módulo del vaporizador **Acero inoxidable**	**Limpieza exterior:** Utilice un limpiador de acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, con un paño de microfibra seco. Esta tarea debe llevarse a cabo siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable. Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que el módulo se haya enfriado. Si deja que las salpicaduras se sequen, es posible que dañen o manchen el acabado de manera permanente. **PRECAUCIÓN:** No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente.
Cubeta del vaporizador **Acero inoxidable**	Una vez que haya vaciado el agua de la cubeta del vaporizador, eche 3,8 L de agua con detergente en la cubeta vacía. Frótela con un cepillo de nylon. Aclárela bien y escúrrala. Séquela detenidamente. **Sedimentos de calcio en agua dura:** Límpiela con agua y vinagre blanco o con un producto de limpieza especial para eliminar minerales. Deje la mezcla en la cubeta del vaporizador y, a continuación, frótela con un cepillo de nylon o con un paño de cocina. Aclárela bien. **Sedimentos de sal en agua blanda:** Límpiela con un paño húmedo. Aclárela bien. **AVISO:** Debe prestar especial atención a la salida de desagüe y a la válvula manual cuando vacíe la cubeta, ya que es posible que el agua esté caliente. Deje que la unidad se enfríe.
Bandejas **Acero inoxidable**	Ambas bandejas se pueden limpiar a mano con agua templada con detergente o se pueden lavar en el lavavajillas.
Panel de mandos **Cristal tipo Ceran**	Utilice agua templada con detergente y un paño suave para eliminar las huellas dactilares, los restos de alimentos y las manchas de agua del panel de mandos. Aplique el limpiador en el paño antes de limpiar el panel. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que podrían dañar el conjunto.

GUÍA DE **LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	CORRECCIÓN
No funciona nada	El módulo de vapor no está conectado al circuito eléctrico adecuado.	Solicite a un electricista que compruebe que el módulo de vapor está conectado correctamente a la toma eléctrica.
	El fusible o el cortacircuitos están fundidos.	Solicite a un electricista que cambie el fusible o que reinicie el cortacircuitos.
	El módulo de vaporizador no recibe alimentación eléctrica.	Solicite a un electricista que compruebe el suministro eléctrico de la casa.
	El módulo de vapor está en el modo de bloqueo.	Desbloquee el panel de mandos (consulte la página 24).
"Lo" aparece en la pantalla de temperatura	El módulo de vapor se ha puesto en marcha sin agua.	Siga las instrucciones que especifican en Función se de seguridad de nivel de agua en la página 27.
	El nivel de agua de la cubeta del vaporizador es demasiado bajo.	Siga las instrucciones que se especifican en Función de seguridad de nivel de agua en la página 27.

INFORMACIÓN SOBRE EL **MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del módulo de vapor. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior del módulo. Consulte la ilustración de la página 19. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Wolf y teléfono

_____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al distribuidor de Wolf o al distribuidor más cercano, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 30. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
wolfappliance.com

La información y las imágenes que se incluyen en este documento son propiedad de Wolf Appliance Company, Inc., una filial de Sub-Zero Freezer Company, Inc. Este documento y la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance Company, Inc., una filial de Sub-Zero Freezer Company, Inc.

©Wolf Appliance Company, Inc. se reserva todos los derechos.

WOLF®

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

WOLF® est une marque déposée de Wolf Appliance Company, Inc.

MERCI

Votre achat d'un cuit vapeur électrique Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué un cuit vapeur en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'oeuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient de commencer à cuisiner; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent au cuit vapeur Wolf.

Si vous devez contacter le service après-vente, reportez-vous aux numéros de modèle et de série du cuit vapeur. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous du module. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

REMARQUE IMPORTANTE : L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié ou par une antenne technique Wolf.

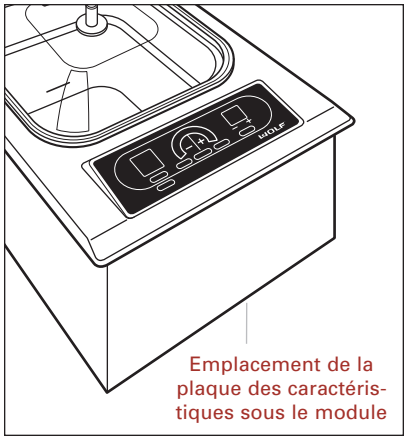
REMARQUE IMPORTANTE : L'utilisation d'une hotte de ventilation est recommandée (mais pas obligatoire) avec le cuiseur vapeur électrique Wolf.

⚠AVERTISSEMENT

Ce cuit vapeur doit être installé à une distance minimum de 381 mm d'une friteuse Wolf car le contact de l'eau du cuit vapeur et l'huile très chaude de la friteuse pourrait entraîner des brûlures.

INFOMATION DE CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com



Emplacement de la plaque des caractéristiques

CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- **Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau cuit vapeur.**
- **Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par du personnel qualifié.**
- **Utilisez des gants ou des ustensiles à poignées robustes et bien isolées.** Les torchons et autres substituts peuvent s'emmêler et entraîner des brûlures. Maintenez les poignées des ustensiles sèches. Les poignées mouillées peuvent créer de la vapeur et provoquer des blessures. Maintenez les poignées loin des flammes lorsque vous soulevez ou déplacez les ustensiles.
- **Utilisez uniquement les récipients inclus avec le cuit vapeur,** sauf indication contraire mentionnée dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éliminer tout risque de brûlure ou d'incendie, nous vous conseillons de ne pas installer de placard au-dessus du cuit vapeur. Si un espace de rangement au-dessus du cuit vapeur est incontournable, nous vous conseillons d'installer une hotte de ventilation à une distance minimum de 127 mm au-dessus des placards inférieurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce cuit vapeur doit être installé à une distance minimum de 381 mm d'une friteuse Wolf, car le contact de l'eau du cuit vapeur et l'huile très chaude de la friteuse pourrait entraîner des brûlures.

CE QU'IL **NE FAUT PAS FAIRE**

- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une pièce où le cuit vapeur est utilisé.** Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur le cuit vapeur ou à proximité. N'entreposez pas d'objets qui pourraient attirer l'attention des enfants à proximité ou au-dessous du cuit vapeur.
- **Lorsque vous l'utilisez, ne touchez pas le cuit vapeur** ou les surfaces immédiatement adjacentes. Ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures. Avant de toucher ou de nettoyer les surfaces, assurez-vous que toutes les commandes sont en position arrêt en effleurant la touche ⏻ et que l'appareil a refroidi.
- **Ne laissez jamais le cuit vapeur en fonction sans surveillance.**
- **N'utilisez pas le cuit vapeur pour réchauffer de la nourriture dans des contenants en verre ou en métal fermés.** De la pression risque de s'accumuler et faire éclater le contenant, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager le cuit vapeur.
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du cuit vapeur sauf** si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à une antenne de service Wolf agréée.
- **N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le cuit vapeur.**
- **Ne faites pas fonctionner le cuit vapeur à vide. Vous devez toujours vous assurer d'abord que la cuve de l'appareil contient du liquide.**
- **N'utilisez pas le cuit vapeur pour chauffer une pièce.**
- **Cet appareil est réservé à l'usage domestique uniquement** et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- **Il est destiné à être utilisé avec de l'eau ou autres liquides tels que les bouillons.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour la friture.
- **N'entreposez pas de matières combustibles, inflammables ou explosives à proximité du cuit vapeur ou des éléments de cuisine adjacents** et ne laissez pas la graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur le cuit vapeur.

CARACTERISTIQUES DU **CUIT VAPEUR**

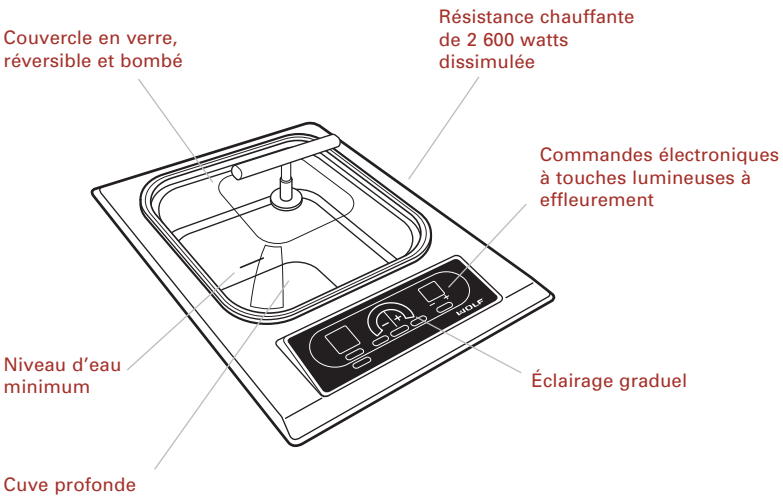
Modèle ICBIS15/S

- Conception intégrée qui permet d'utiliser plusieurs modules ou plaques de cuisson
- Dessus en acier inoxydable finition Classique
- Résistance chauffante de 2 600 watts dissimulée
- Commandes électroniques à touches lumineuses à effleurement et éclairage graduel.
- Grande cuve d'une capacité maximum de 7,6 L — capacité de 2,4 L pour la cuisson à la vapeur
- Deux récipients empilables en acier in oxydable —l'un plein, l'autre perforé
- Peut fonctionner comme une mijoteuse pendant 8 à 10 heures
- Couvercle en verre, réversible et bombé, pour faciliter le rangement
- Minuterie autonome à affichage numérique
- Affichage numérique des températures et indicateur de préchauffage
- Mode Verrouillage - sécurité enfants
- Vidange électronique
- Conformité européenne

Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

MODELE ICBIS15/S

Cuit vapeur électrique


Couvercle en verre, réversible et bombé
Résistance chauffante de 2 600 watts dissimulée
Commandes électroniques à touches lumineuses à effleurement
Niveau d'eau minimum
Éclairage graduel
Cuve profonde

CUIT **VAPEUR**

Le cuit vapeur électrique Wolf permet à la vapeur d'envelopper les denrées en cours de cuisson afin qu'elles ne perdent aucune substances nutritives. La cuisson à la vapeur assure également aux aliments la conservation de leur forme, de leur couleur et de leur arôme.

Le cuit vapeur Wolf est muni d'un régulateur de température électronique qui règle minutieusement la température de l'eau afin d'optimiser la cuisson. La plage de température va de 60˚C à HIGH (ELEVEE).

ASSEMBLAGE DU CUIT VAPEUR

Pour ranger le cuit vapeur, placez le récipient plein dessus puis les deux paniers dans la cuve de l'appareil, avec les poignées alignées. Vous pouvez retourner le couvercle en verre bombé pour limiter l'encombrement. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour aligner l'empilement, faites pivoter le récipient plein à 90 degrés par rapport au panier perforé.

OPTIONS DE **VENTILATION**

REMARQUE IMPORTANTE : Nous vous recommandons d'utiliser le cuit vapeur électrique Wolf avec une plaque de cuisson Wolf ainsi qu'avec une hotte murale Pro ou intégrée Wolf. Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf.

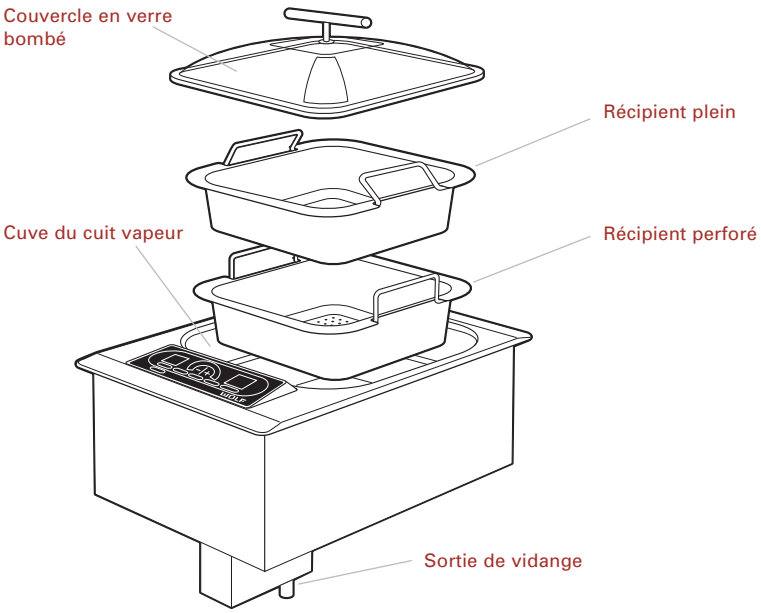
- **Hotte murale de plaque de cuisson –** 762 mm ou 914 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot de plaque de cuisson –** 1 067 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte murale Pro –** 559 mm, 610 mm ou 686 mm de profondeur et 762 mm à 1 676 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte-îlot Pro –** 914 mm à 1 676 mm de large en acier inoxydable Classique.
- **Hotte intégrée Pro –** disponible dans des largeurs pouvant s'adapter à des hottes de 914 mm à 1 524 mm.

Toutes les hottes sont munies de joints soudés, d'un éclairage halogène scellé et amovible et de filtres lavables en machine.

REMARQUE IMPORTANTE : Wolf ne recommande pas d'utiliser une ventilation escamotable avec le cuit vapeur électrique.

ACCESSOIRES

Des accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf.



Assemblage du cuit vapeur

FONCTIONNEMENT DU **CUIT VAPEUR**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Nettoyez minutieusement le cuit vapeur avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication.

Reportez-vous aux recommandations d'entretien figurant page 43. Appliquez un nettoyant spécial pour l'acier inoxydable afin de protéger et de lustrer la finition.

Pendant la période initiale d'utilisation, vous pourriez constater une légère odeur de brûlé ou un peu de fumée. Ces deux constatations sont normales avec un nouveau cuit vapeur.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de mettre le cuit vapeur en marche, vous devez ajouter de l'eau ou du liquide dans la cuve. Le fait de verser du liquide dans la cuve chaude du cuit vapeur peut entraîner de graves blessures ou de sérieux dégâts.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente.

MODES DE FONCTIONNEMENT

MODE VERROUILLAGE

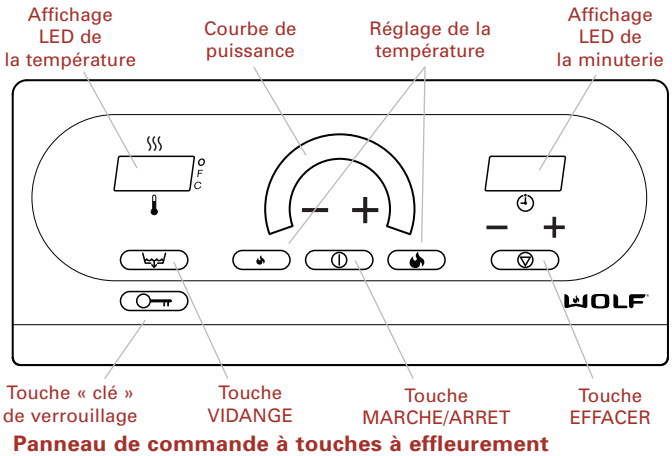
En **mode Verrouillage,** le fonctionnement de toutes les touches à effleurement du panneau de commande est désactivé et la résistance chauffante est hors tension. Un voyant lumineux constamment allumé dans la touche à effleurement indique que l'appareil est verrouillé. Pour repérer l'emplacement de la touche à effleurement, reportez-vous à l'illustration ci-après.

- Pour verrouiller le panneau de commande, touchez et maintenez votre doigt sur le symbole pendant 3 secondes. L'appareil émet trois bips et le voyant s'allume dans la touche à effleurement. Le panneau de commande est maintenant en **mode Verrouillage**.
- Pour déverrouiller le panneau de commande, touchez le symbole et maintenez votre doigt sur celui-ci pendant 3 secondes. L'appareil émet deux bips et le voyant de la touche à effleurement s'éteint. L'appareil est maintenant en **mode Repos**.

REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque l'appareil est sous tension pour la première fois, ou s'il y a eu une coupure de courant, le cuit vapeur active automatiquement le **mode Verrouillage**.

MODE REPOS

Après que vous avez déverrouillé le panneau de commande comme indiqué dans la section Mode Verrouillage, le fonctionnement de l'appareil se met en **mode Repos**. Le fonctionnement des touches actives s'effectue au moyen du symbole, , , « + » ou « – » et du **mode Verrouillage** .



Panneau de commande à touches à effleurement

FONCTIONNEMENT DU **CUIT VAPEUR**

REGLAGE DES COMMANDES

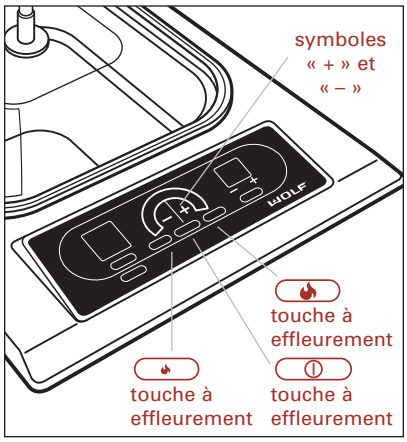
Le panneau de commande de votre cuit vapeur électrique est éclairé et comporte des touches à effleurement à éclairage graduel ainsi qu'un écran d'affichage des températures. Reportez-vous aux illustrations ci-après.

Pour mettre le cuit vapeur sous tension, effleurez tout d'abord la touche ⏻ du panneau de commande. La courbe de puissance commence à clignoter et affiche l'état de mi-puissance. Pour effectuer l'activation, vous devez exécuter l'une des actions suivantes tant que la courbe clignote :

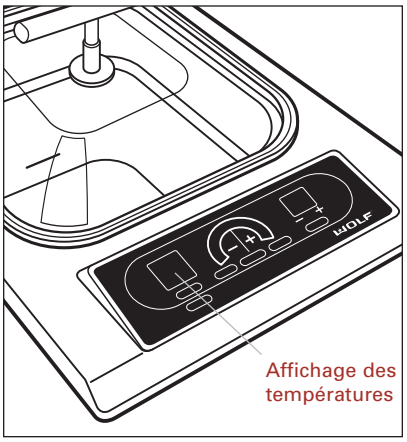
- Touchez le symbole « **+** » pour régler la température à 80˚C et activer le cuiseur vapeur.
- Touchez le symbole « **–** » pour régler la température à 80˚C et activer le cuiseur vapeur.
- Touchez 🔥 pour régler la puissance au niveau maximum et activer le cuiseur vapeur.
- Touchez 🔥 pour régler la température à 60˚C et activer le cuiseur vapeur.

Pour changer le niveau de puissance défini une fois que l'appareil est activé et que l'éclairage de la courbe de puissance ne clignote plus :

- Touchez le symbole « **+** » pour augmenter la température définie.
- Touchez le symbole « **–** » pour baisser la température définie.
- Touchez 🔥 pour augmenter la température définie au maximum.
- Touchez 🔥 pour baisser la température définie à 60˚C.
- Touchez ⏻ pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.



Panneau de commande à touches à effleurement



Affichage des températures

FONCTIONNEMENT DE LA **VIDANGE AUTOMATIQUE**

REMARQUE IMPORTANTE : Le cuit vapeur doit être équipé d'un système de vidange. L'accès au tuyau d'écoulement doit se faire par l'élément de cuisine inférieur.

La commande à effleurement fonctionne uniquement lorsque l'appareil est en **mode Repos**. L'appareil doit être déverrouillé, mais pas en marche. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour activer la vidange :

1) Touchez et maintenez votre doigt sur la touche pendant 3 secondes. L'appareil émet un bip, le voyant de la touche s'allume et le robinet de vidange s'ouvre pendant 2 minutes. Ce délai devrait suffire pour vidanger le plein d'eau. Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire pour vidanger complètement la cuve du cuit vapeur.
2) Tandis que l'appareil est en mode Vidange, touchez à nouveau pour fermer le robinet de vidange. Le voyant de la touche s'éteint.

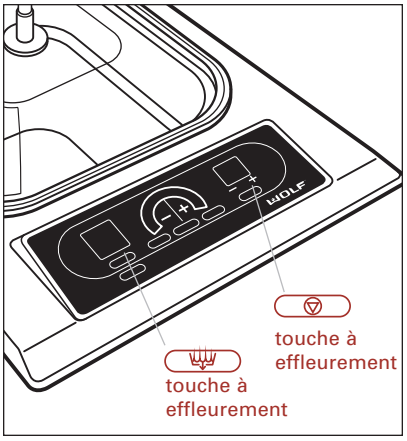
⚠AVERTISSEMENT

Si vous n'avez pas de raccord de vidange fixe, faites preuve de prudence afin d'éviter les brûlures lorsque vous videz l'eau chaude de la cuve du cuit vapeur. Utilisez un récépient résistant à la chaleur d'une capacité minimum de 7,6 L. Les portes de l'élément de cuisine inférieur doivent être fermées à clé.

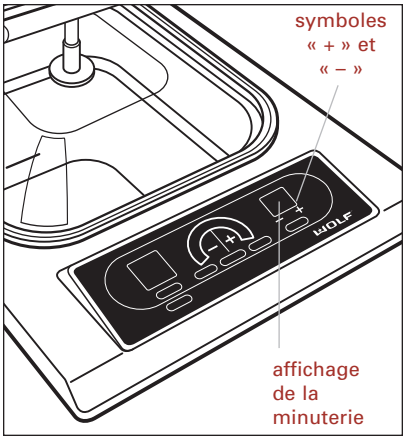
FONCTIONNEMENT DE LA **MINUTERIE**

Le panneau de commande du cuit vapeur est muni d'une minuterie autonome de 99 minutes. Reportez-vous à l'illustration ci-après. Cette fonction peut être utilisée avec l'appareil en marche ou à l'arrêt. Toutefois, le cuit vapeur ne doit pas être en **mode Verrouillage**.

- Pour lancer la minuterie, effleurez le symbole « **+** » ou « **–** » jusqu'à ce que la durée appropriée soit indiquée dans l'afficheur de la minuterie. La minuterie commence son compte à rebours après un délai de 2 secondes.
- Elle émet un bip d'avertissement lorsqu'il ne reste plus que 1 minute et amorce alors le compte à rebours en secondes en commençant à 59.
- Un bip est émis lorsque la durée est expirée et il se répète toutes les 30 secondes.
- Touchez pour réinitialiser la minuterie.



Panneau de commande des touches à effleurement



Commandes de la minuterie

FONCTION DE SECURITE - **NIVEAU DE L'EAU**

NIVEAU D'EAU BAS DANS LA CUVE DU CUIT VAPEUR

Si elle bout pendant une période prolongée, l'eau qui se trouve dans la cuve du cuit vapeur risque de s'évaporer et d'atteindre un niveau qui pourrait endommager l'appareil. Si cela se produit, l'appareil émet trois bips, le voyant de la touche représentant la « **clé** » clignote et le mot « **Lo** » apparaît dans l'afficheur des températures. L'alimentation de la résistance chauffante est alors automatiquement coupée et l'appareil se met en **mode Verrouillage**.

Ajoutez de l'eau dans la cuve du cuit vapeur, de façon à dépasser le niveau d'eau minimum. Touchez ⏚ pour réinitialiser la commande et permettre à l'appareil de commencer à fonctionner normalement dès qu'il quitte le **mode Verrouillage**.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'appareil est entré dans cette fonction de sécurité, les capteurs électroniques peuvent requérir quelques minutes pour se stabiliser après que l'eau a été ajoutée.

CUVE DU CUIT VAPEUR VIDE

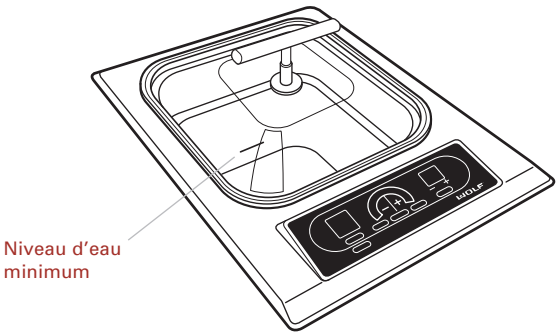
S'il n'y a pas d'eau dans la cuve du cuit vapeur alors que celui-ci est en marche, l'appareil émet trois bips, le voyant de la touche représentant la « **clé** » clignote et le mot « **Lo** » apparaît dans l'affichage des températures. L'alimentation de la résistance chauffante est alors automatiquement coupée et l'appareil se met en **mode Verrouillage**.

Ajoutez de l'eau dans la cuve du cuit vapeur. Touchez ⏚ pour réinitialiser la commande et permettre à l'appareil de commencer à fonctionner normalement dès qu'il quitte le **mode Verrouillage**.

REMARQUE IMPORTANTE : Si l'appareil est entré dans cette fonction de sécurité, les capteurs électroniques peuvent requérir quelques minutes pour se stabiliser après que l'eau a été ajoutée.

FILTRE DU **TUBE DE VIDANGE**

Un filtre est installé à la sortie de la vidange pour empêcher les particules de nourriture de boucher le robinet de vidange. Le filtre devrait demeurer à la sortie de vidange pendant le fonctionnement normal et le nettoyage de l'appareil. Retirez le filtre en le soulevant et rincez-le après chaque utilisation pour enlever les particules de nourriture.



FONCTIONNEMENT DU **CUIT VAPEUR**

1) Remplissez la cuve du cuit vapeur d'eau ou de bouillon jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit atteint.
2) Couvrez la cuve du cuit vapeur avec le couvercle en verre pour accélérer le processus de chauffage.
3) Touchez ⏻ pour mettre l'appareil en marche.
4) Touchez 🔥 pour régler la température et préchauffer.
5) Pendant le préchauffage, la température réelle et la température définie s'affichent en alternance. Lorsque la température définie est atteinte, le cuit vapeur émet un bip, la température s'affiche et l'indicateur de préchauffage disparaît.
6) Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez la nourriture dans le récipient perforé et placez ce dernier dans la cuve du cuit vapeur. Couvrez avec le couvercle en verre et laissez cuire jusqu'à son terme.
7) Enlevez le récipient de la cuve du cuit vapeur en utilisant des gants secs.
8) Touchez ⏻ pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous placez un récipient dans la cuve du cuit vapeur après que la cuisson a commencé, utilisez des gants secs pour éviter de vous brûler les mains.

CONSEILS POUR **L'UTILISATION DU CUIT VAPEUR**

- Le cuit vapeur peut être utilisé tant avec le récipient plein qu'avec le récipient perforé.
- Préchauffez toujours le cuit vapeur, sauf en mijotage.
- Il est recommandé de laisser le couvercle en verre bombé sur le cuit vapeur pendant la cuisson. Ceci permet de cuire plus rapidement et de laisser s'échapper la chaleur et l'eau accumulée sous le couvercle.
- Lorsque vous effectuez une cuisson à la vapeur, la cuve de votre cuit vapeur doit contenir 2,4 L d'eau au minimum et 2,8 L au maximum.
- Retirez les grosses particules de nourriture avant de vidanger la cuve du cuit vapeur.
- Si vous ajoutez de l'eau pendant le cycle de cuisson, vous devez activer le mode de sécurité. Reportez-vous à la section Fonction de sécurité - Niveau de l'eau figurant page 41.
- Utilisez le récipient perforé en guise de cuit vapeur bambou. Placez les denrées dans le récipient et couvrez.
- Assurez-vous de vider et de nettoyer la cuve du cuit vapeur après chaque utilisation. Les dépôts de nourriture et de minéraux peuvent provoquer de la corrosion.

⚠ MISE EN GARDE

Ne placez pas le couvercle en verre chaud sur une surface froide ou sous un écoulement d'eau froide, il pourrait se fêler. Remplacez le couvercle en verre s'il est endommagé.

RECOMMANDATIONS **D'ENTRETIEN**

COMPOSANT	RECOMMANDATION D'ENTRETIEN
Couvercle en verre bombé **Verre**	**MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le cuit vapeur est éteint et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de l'appareil. Le couvercle en verre bombé réversible peut être lavé en machine ou nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincé et séché complètement.
Cadre du cuit vapeur **Acier inoxydable**	**Nettoyage extérieur :** Utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable, du type Signature Polish, que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon imbibé d'eau, puis avec un chiffon sec en microfibre. Vous devriez toujours aller dans le sens du grain. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal. Toutefois, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que le module a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente. **MISE EN GARDE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs (p. ex. Comet ou Soft Scrub), ils dégraderaient la surface de façon permanente.
Cuve du cuit vapeur **Acier inoxydable**	Après avoir vidé l'eau de la cuve du cuit vapeur, versez 3,8 L d'eau savonneuse dans la cuve vide. Récurez avec une brosse en nylon. Rincez bien et égouttez. Séchez complètement. **Dépôts calcaires d'eau dure :** Nettoyez avec une solution composée d'eau et de vinaigre blanc ou avec une solution nettoyante destinée à enlever les minéraux. Laissez la solution reposer dans la cuve du cuit vapeur, puis récurez avec une brosse en nylon ou une brosse pour laver la vaisselle. Rincez bien. **Dépôts de sel d'eau douce :** Essuyez avec un chiffon humide. Rincez bien. **AVERTISSEMENT :** Lorsque vous videz le cuit vapeur, faites particulièrement attention à la sortie de vidange et au robinet manuel car l'eau pourrait être très chaude. Laissez refroidir l'appareil.
Récipients **Acier inoxydable**	Les deux paniers peuvent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse ou placés dans le lave-vaisselle.
Panneau de commande **Verre Ceran**	Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux pour enlever les traces de doigt ainsi que les résidus de nourriture et les taches d'eau du panneau de commande. Appliquez le nettoyant sur le chiffon avant d'essuyer le panneau. N'utilisez pas de nettoyants agressifs que l'on trouve dans le commerce, ils pourraient endommager l'appareil.

GUIDE DE **DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	Le cuit vapeur n'est pas raccordé au circuit électrique	Demandez à un électricien de vérifier si la tension appliquée est appropriée au cuiseur vapeur.
	Le fusible a sauté ou le circuit a grillé.	Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de réinitialiser le disjoncteur.
	Le cuit vapeur ne reçoit aucune alimentation électrique.	Demandez à un électricien de vérifier l'alimentation électrique.
	Le cuit vapeur est en mode Verrouillage.	Déverrouillez le panneau de commande (voir page 38).
« Lo » apparaît dans l'affichage des températures	Le cuit vapeur a été mis en marche sans eau.	Suivez les instructions figurant à la section. Fonction de sécurité - Niveau de l'eau figurant page 41.
	Le niveau d'eau de la cuve du cuit vapeur est trop bas.	Suivez les instructions figurant à la section. Fonction de sécurité - Niveau de l'eau figurant page 41.

SERVICE APRES-VENTE

Lorsque vous demandez des informations, de la documentation, des pièces de rechange ou un dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre cuit vapeur. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration figurant page 33. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du revendeur Wolf

_____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf ou votre distributeur régional, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, page 44. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

INFORMATION DE CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance Company, Inc., une filiale de Sub-Zero Freezer Company, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance Company, Inc., filiale de Sub-Zero Freezer Company, Inc.

©Wolf Appliance Company, Inc. Tous droits réservés.

Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di ATTENZIONE ed AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

⚠ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non non ci si attenga a queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni particolarmente importanti.

WOLF® è un marchio registrato di Wolf Appliance Company, Inc.

GRAZIE

Il vostro acquisto di un modulo elettrico Wolf per la cottura a vapore attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro piano grill con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del modulo elettrico Wolf per la cottura a vapore.

Qualora fosse necessaria assistenza, fare riferimento al numero di modello e di serie del modulo per la cottura a vapore. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano. Vedere l'illustrazione che segue.

NOTA IMPORTANTE: l'installazione e la manutenzione vanno eseguite da un installatore o entro di assistenza qualificati.

NOTA IMPORTANTE: per l'utilizzo del modulo elettrico Wolf per la cottura a vapore, si consiglia una cappa di ventilazione (non obbligatoria).

⚠ AVVERTENZA

Il modulo per la cottura a vapore va installato ad almeno 381 mm da una friggitrice Wolf, poiché il contatto tra acqua ed olio bollente potrebbe causare ustioni dal vapore e dall'olio.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web: wolfappliance.com

Posizione della piastra dei valori nominali

COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.**
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo modulo** per la cottura a vapore e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Accertarsi che l'unità sia correttamente installata e collegata a massa da personale qualificato.**
- **Utilizzare guanti o sostegni per pentole solidi e correttamente isolati.** Le tovaglie per piatti o altri sostituti possono impigliarsi, causando ustioni. Tenere i sostegni per pentole asciutti. I sostegni per pentole umidi creano vapore e causano ustioni. Tenere i sostegni per pentole lontani dalle fiamme libere quando si sollevano o si spostano utensili.
- **Usare solo le teglie inseribili in dotazione al modulo per la cottura a vapore,** a meno che non indicato diversamente nelle Informazioni per l'uso e la manutenzione.

⚠ AVVERTENZA

Per eliminare il rischio di ustioni o di incendi in prossimità delle superfici riscaldate, va evitato di predisporre dei pensili al di sopra del piano di cottura. Se è necessario comunque predisporre un pensile, il rischio può essere ridotto installando una cappa di ventilazione che si proietti orizzontalmente di almeno 127 mm oltre gli armadietti inferiori.

⚠ AVVERTENZA

Il modulo per la cottura a vapore va installato ad almeno 381 mm da una friggitrice Wolf, poiché il contatto tra acqua ed olio bollente potrebbe causare ustioni dal vapore e dall'olio.

COSA **NON FARE**

- **I bambini non vanno lasciati soli o incustoditi in un'area in cui si utilizza il modulo per la cottura a vapore.** Non consentire mai a loro di sedersi, stare in piedi o giocare sul modulo o nelle sue vicinanze. Non conservare oggetti di interesse per i bambini attorno o sotto il modulo per la cottura a vapore.
- **Quando si utilizza il modulo per la cottura a vapore, non toccare il grill** né le aree immediatamente circostanti. Tali superfici diventano estremamente calde e potrebbero causare ustioni. Accertarsi che tutti i controlli siano disattivati toccando l'apposito tasto ⏻ e che l'unità si sia raffreddata prima di toccare o pulire qualsiasi superficie.
- **Non lasciare mai incustodito il modulo per la cottura a vapore.**
- **Non riscaldare nel modulo per la cottura a vapore contenitori chiusi di alimenti in vetro o metallo.** Potrebbe accumularsi pressione che causerebbe lo scoppio dei contenitori, con gravi lesioni alle persone o danni al modulo per la cottura a vapore.
- **Non riparare né sostituire alcuna parte del modulo per la cottura a vapore** a meno che non sia specificamente consigliato nella letteratura di corredo di questo elettrodomestico. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non rivestire il modulo per la cottura a vapore con carta stagnola.**
- **Non azionare il modulo per la cottura a vapore se vuoto. Prima dell'uso, assicurarsi di aver riempito la vasca con l'acqua.**
- **Non utilizzare il modulo per la cottura a vapore per riscaldare una stanza.**
- **Questo elettrodomestico è solo per uso domestico** e non deve essere utilizzato per alcun altro scopo.
- **Questo elettrodomestico è adeguato per l'uso con acqua o altri liquidi per minestre.** Questo elettrodomestico non va usato per friggere.
- **Non conservare combustibile o materiale infiammabile o esplosivo in prossimità del modulo per la cottura a vapore o di pensili;** evitare inoltre l'accumulo di grasso o altre sostanze infiammabili sul modulo per la cottura a vapore.

CARATTERISTICHE DEL **MODULO PER LA COTTURA A VAPORE**

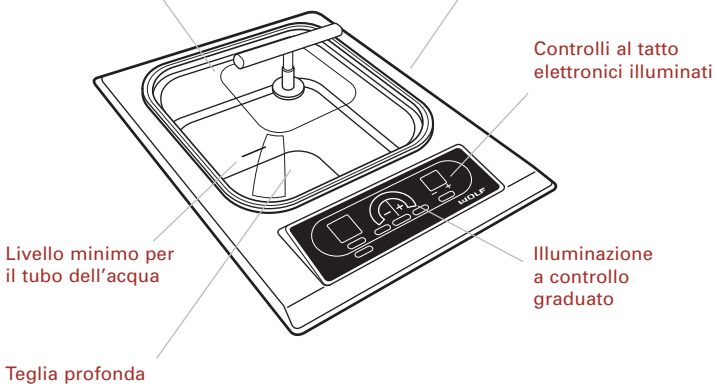
Modello ICBIS15/S

- È possibile l'installazione abbinata con altri piani o unità piano di cottura
- Struttura del piano in acciaio inox con finiture classiche in acciaio inox
- Elemento riscaldante da 2.600 watt nascosto
- Controlli al tatto elettronici illuminati con illuminazione a controllo graduato
- Vaschetta con capacità massima di 7,6 L - Volume di 2,4 L per il vapore
- Due teglie sovrapponibili in acciaio inossidabile per il modulo per la cottura a vapore: una intera ed una perforata
- Può essere usato per la cottura lenta, 8-10 ore
- Coperchio in vetro a cupola, reversibile come contenitore
- Timer digitale indipendente
- Lettura digitale della temperatura ed indicatore per il pre-riscaldamento
- Modalità di blocco di sicurezza per i bambini
- Spurgo elettronico
- Certificato CE

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

MODELLO ICBIS15/S

Modulo elettrico per la cottura a vapore


Coperchio in vetro a cupola, reversibile
Elemento riscaldante da 2.600 watt nascosto
Controlli al tatto elettronici illuminati
Livello minimo per il tubo dell'acqua
Illuminazione a controllo graduato
Teglia profonda

MODULO **PER LA COTTURA A VAPORE**

Il modulo elettrico Wolf per la cottura a vapore consente al vapore di circondare gli alimenti cotti ed impedire la perdita di sostanze nutritive. Il valore lascia inoltre inalterati la forma, il colore e l'aroma degli alimenti.

Il modulo Wolf per la cottura a vapore dispone di un controllo elettronico della temperatura che regola con precisione la temperatura dell'acqua per garantire le massime prestazioni di cottura. La temperatura è regolabile da 60 °C a ALTA.

MONTAGGIO DEL MODULO PER LA COTTURA A VALORE

Nel caso di vaporiera spenta, per conservare gli alimenti, posizionare la teglia intera in alto ed entrambe le teglie perforate nella vasca, allineandone i manici. Il coperchio in vetro a cupola può essere invertito per occupare meno posto. Vedere l'illustrazione che segue.

Per la sovrapposizione allineata, ruotare la teglia intera di 90 gradi rispetto a quella perforata.

OPZIONI DI **VENTILAZIONE**

NOTA IMPORTANTE: si consiglia di utilizzare il modulo Wolf per la cottura a vapore con un piano di cottura Wolf o una cappa di ventilazione Wolf serie Pro o un rivestimento per cappa. Rivolgersi al rivenditore Wolf per dettagli.

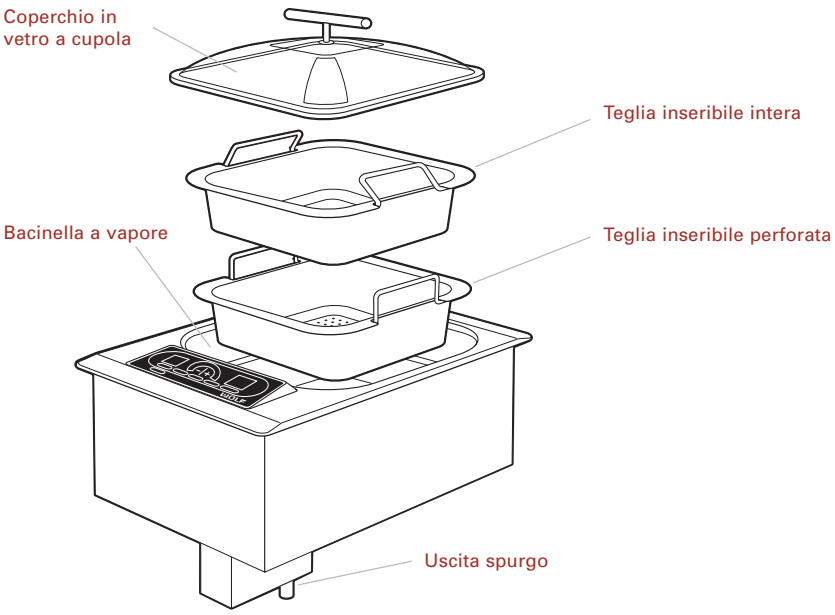
- **Cappa a parete per piano di cottura –** larghezze di 762 mm o 914 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa per isola di cottura –** larghezza di 1.067 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa a parete Pro –** profondità di 559 mm, 610 mm o 686 mm e larghezze da 762 mm a 1.676 mm in classico acciaio inox.
- **Cappa per isola Pro –** larghezza di 914 mm a 1.676 mm in classico acciaio inox.
- **Rivestimento per cappa Pro –** disponibile in varie larghezze per ospitare cappe da 914 mm a 1.524 mm.

Tutte le cappe hanno giunzioni saldate, illuminazione alogena sigillata e filtri rimovibili, lavabili in lavastoviglie.

NOTA IMPORTANTE: Wolf non consiglia l'utilizzo delle cappe downdraft con un piano elettrico per la cottura a vapore.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il rivenditore Wolf.



Montaggio del modulo per la cottura a vapore

FUNZIONAMENTO DEL **MODULO PER LA COTTURA A VAPORE**

PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA

Pulire bene il modulo per la cottura a vapore con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione.

Fare riferimento a Consigli di manutenzione a pagina 57. Applicare un preparato lucidante in acciaio inox per proteggere la finitura e aggiungere lucentezza.

Durante il periodo di uso iniziale, l'utente potrebbe avvertire un leggero odore di bruciato o vedere un fumo leggero. Entrambe le condizioni sono normali per un nuovo modulo.

⚠ ATTENZIONE

Prima di accendere la bacinella a vapore, aggiungere acqua o liquidi. Versando del liquido nella bacinella a vapore già calda si rischiano gravi danni al modulo per la cottura a vapore.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

MODALITÀ DI BLOCCO

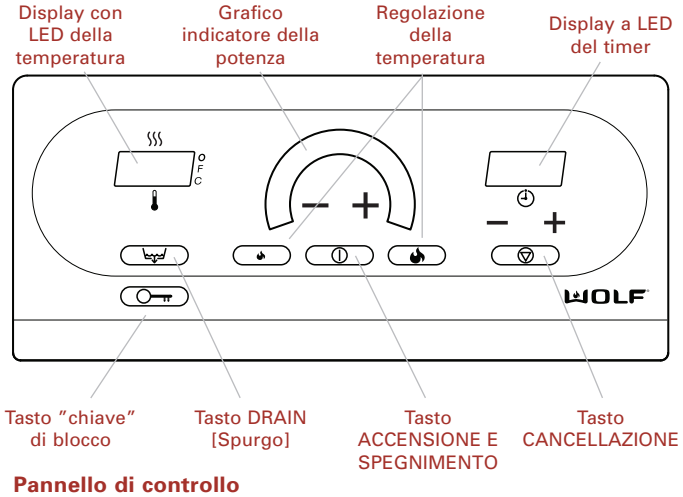
In **modalità di blocco**, tutte le operazioni con i tasti sul pannello di controllo sono disabilitate e l'elemento riscaldante è disattivato. Una costante luce sul tasto indica che l'unità è bloccata. Fare riferimento all'illustrazione seguente per la posizione del tasto.

- Per bloccare il pannello di controllo, sfiorare e tenere premuto il simbolo per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico tre volte e la luce nel tasto si illumina. L'unità di controllo è ora in **modalità di blocco**.
- Per sbloccare il pannello di controllo, sfiorare e tenere premuto il simbolo per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico due volte e la luce nel tasto si spegne. L'unità di controllo è ora in **modalità di sospensione**.

NOTA IMPORTANTE: quando l'unità è accesa per la prima volta o in caso di un'interruzione dell'alimentazione, il modulo per la cottura a vapore passa automaticamente alla **modalità di blocco**.

MODALITÀ DI SOSPENSIONE

Dopo lo sblocco del pannello di controllo, come descritto in modalità di blocco, l'unità entra nella **modalità di sospensione** del funzionamento. Le operazioni valide del tasto sono , , , "+" o "–" e la **modalità di blocco** .



Pannello di controllo

FUNZIONAMENTO DEL **MODULO PER LA COTTURA A VAPORE**

IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI

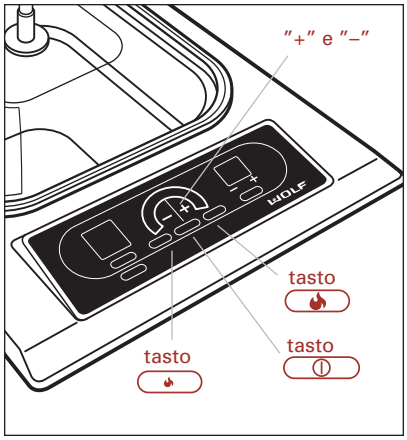
Il pannello di controllo del modulo elettrico per la cottura a vapore è acceso e presenta controlli tattili con illuminazione a controllo graduato e display della temperatura. Vedere l'illustrazione che segue.

Per attivare il modulo per la cottura a vapore, per prima cosa sfiorareil tasto ⏻ sul pannello di controllo tattile. Il grafico a barre di indicazione della potenza inizia a lampeggiare e mostra uno stato di metà potenza. Per completare l'attivazione, deve essere eseguita una delle seguenti operazioni mentre il grafico a barre continua a lampeggiare:

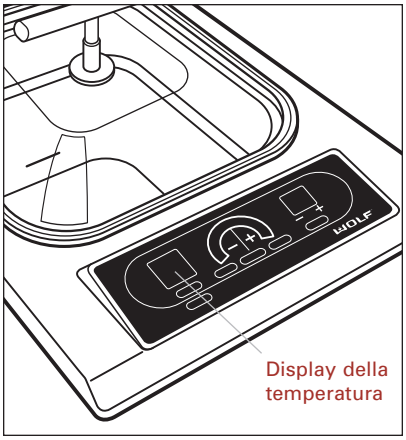
- Sfiorare il simbolo "**+**" per impostare la temperatura a 80 °C e completare l'attivazione.
- Sfiorare il simbolo "**–**" per impostare la temperatura a 80 °C e completare l'attivazione.
- Sfiorare 🔥 per impostare la potenza alla potenza massima e completare l'attivazione.
- Sfiorare 🔥 per impostare la temperatura a 60 °C e completare l'attivazione.

Per modificare l'impostazione del livello di potenza una volta attivata l'unità e quando le luci del grafico a barre non lampeggiano più:

- Sfiorare il simbolo "**+**" per aumentare il punto prestabilito per la temperatura.
- Sfiorare il simbolo "**–**" per ridurre il punto prestabilito per la temperatura.
- Sfiorare 🔥 per aumentare il punto prestabilito per la temperatura alla massima potenza.
- Sfiorare 🔥 per ridurre il punto prestabilito per la temperatura a 60 °C.
- Sfiorare ⏻ per spegnere l'unità.



Pannello di controllo



Display per la lettura della temperatura

FUNZIONAMENTO CON **SPURGO AUTOMATICO**

NOTA IMPORTANTE: il modulo per la cottura a vapore va installato con una connessione di spurgo ed accesso al punto di spurgo tramite il mobile alla base.

Il tasto tattile funziona solo quando l'unità è in **modalità di sospensione**. L'unità deve essere sbloccata e non in funzione. Vedere l'illustrazione che segue.

Per attivare la funzione di spurgo:

1) Sfiorare per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico, la spia del tasto tattile si accende e la valvola di spurgo si apre per 2 minuti circa. Questo periodo di tempo dovrebbe essere sufficiente per spurgare tutta l'acqua. Questa operazione può essere ripetuta a piacere per spurgare completamente la bacinella a vapore.
2) Toccare di nuovo durante la modalità di spurgo per chiudere la valvola di spurgo. La spia del tasto tattile si spegne.

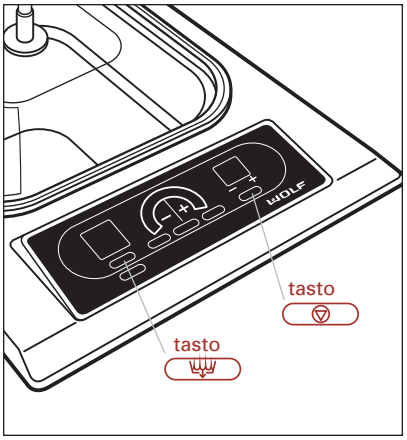
⚠ AVVERTENZA

Se non si dispone di una connessione di spurgo fissa, procedere con cautela durante lo spurgo di acqua molto calda dalla bacinella a vapore per evitare ustioni. Usare un contenitore resistente al calore, con una capacità minima di 7,6 L. Bloccare gli sportelli del mobile.

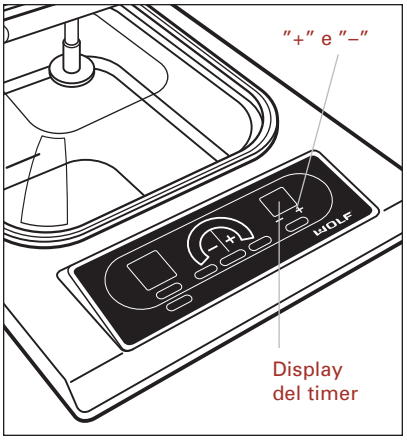
FUNZIONAMENTO DEL **TIMER**

Il pannello di controllo del modulo per la cottura a vapore ha un timer indipendente di 99 minuti. Vedere l'illustrazione che segue. Questa funzione può essere utilizzata con o senza l'unità funzionante. Tuttavia, non deve essere in **modalità di blocco**.

- Per avviare il timer, sfiorare il simbolo "**+**" o "**–**" fino a quando il tempo corretto non sia mostrato sul display del timer. Il timer inizia il conteggio alla rovescia dopo un ritardo di 2 secondi.
- Un segnale acustico di avvertenza viene emesso quando al timer resta 1 minuto e inizia ad eseguire il conteggio alla rovescia in secondi a partire da 59.
- Un segnale acustico è emesso quando il tempo è scaduto e continua ad essere emesso ogni 30 secondi.
- Toccare per ripristinare il timer.



Pannello di controllo



Controlli del timer

FUNZIONE DI SICUREZZA DEL **LIVELLO DELL'ACQUA**

LIVELLO DI ACQUA BASSO NELLA BACINELLA A VAPORE

In caso di utilizzo prolungato, l'acqua nella bacinella a vapore potrebbe bollire fino a raggiungere un livello tale da danneggiare l'unità. In questo caso, l'unità emette tre segnali acustici, la spia del **"tasto"** tattile lampeggia e sul display della temperatura compare la parola "**Lo**" [Basso]. L'elemento riscaldante viene automaticamente spento e l'unità passa in **modalità di blocco**.

Aggiungere acqua alla bacinella a vapore fino a superare il livello minimo indicato. Quando l'unità esce dalla **modalità di blocco**, toccare ⏻ per ripristinare il controllo e cominciare il funzionamento regolare.

NOTA IMPORTANTE: se l'unità passa a questa funzione di sicurezza, per consentire la stabilizzazione dei sensori elettronici dopo aver aggiunto l'acqua potrebbero occorrere alcuni minuti.

NELLA BACINELLA A VAPORE MANCA L'ACQUA

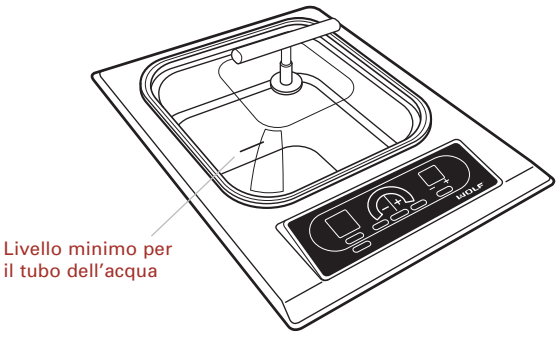
Se all'accensione del modulo per la cottura a vapore la bacinella a vapore non contiene acqua, l'unità emette tre segnali acustici, la spia del **"tasto"** tattile lampeggia e sul display della temperatura compare la parola "**Lo**" [Basso]. L'elemento riscaldante viene automaticamente spento e l'unità passa in **modalità di blocco**.

Aggiungere acqua alla bacinella a vapore. Quando l'unità esce dalla **modalità di blocco**, toccare ⏻ per ripristinare il controllo e cominciare il funzionamento regolare.

NOTA IMPORTANTE: se l'unità passa a questa funzione di sicurezza, per consentire la stabilizzazione dei sensori elettronici dopo aver aggiunto l'acqua potrebbero occorrere alcuni minuti.

FILTRO DI **SPURGO**

Il punto di uscita dello spurgo ha installato un filtro di spurgo per eliminare l'infiltrazione di particelle alimentari nella valvola di spurgo. Il filtro deve essere installato durante l'uso e la pulitura dell'unità. Sollevare il filtro di spurgo e sciacquarlo dopo ciascun utilizzo, al fine di eliminare eventuali particelle alimentari.



FUNZIONAMENTO **A VAPORE**

1) Riempire la bacinella a vapore con acqua o base per minestre, fino a raggiungere il livello minimo indicato.
2) Coprire la bacinella a vapore con il coperchio in vetro per accelerare il processo di riscaldamento.
3) Toccare ⏻ per accendere l'unità.
4) Toccare 🔥 per impostare la temperatura ed il pre-riscaldamento.
5) Durante il pre-riscaldamento, si alternano i valori di temperatura effettiva e punto stabilito. Dopo aver raggiunto il punto stabilito, l'unità a vapore emette un segnale acustico, il display indica la temperatura stabilita ed il pre-riscaldamento scompare dal display della temperatura.
6) A termine del periodo di pre-riscaldamento, aggiungere gli alimenti alla teglia inseribile perforata ed inserire la teglia nella bacinella a vapore. Coprire con il coperchio in vetro ed attendere la cottura a vapore.
7) Rimuovere la teglia inseribile dalla bacinella a vapore usando delle presine asciutte.
8) Toccare ⏻ per spegnere l'unità.

⚠ ATTENZIONE

Se si poggia la teglia inseribile nella bacinella a vapore con la cottura a vapore già iniziata, usare delle presine asciutte per proteggere le mani da possibile ustione.

SUGGERIMENTI PER **LA COTTURA A VAPORE**

- Il modulo per la cottura a vapore può essere usato con la teglia inseribile intera o perforata.
- Pre-riscaldare sempre il modulo, fatta eccezione per la cottura lenta.
- Si consiglia di lasciare il coperchio in vetro a cupola sul modulo per la cottura a vapore per tutto il periodo di cottura. In questo modo si accelera la cottura, impedendo la fuoriuscita di calore ed acqua da sotto il coperchio in vetro.
- Durante la cottura a vapore, usare un minimo di 2,4 L ed un massimo di 2,8 L di acqua nella bacinella a vapore.
- Prima di spurgare la bacinella a vapore, rimuovere le particelle alimentari più grosse.
- Se durante il ciclo di cottura si è aggiunta dell'acqua, si potrebbe essere attivata la modalità di sicurezza. Vedere la funzione di sicurezza del livello dell'acqua a pagina 55.
- Usare la teglia inseribile perforata così come si farebbe con la cottura a vapore con il bambù. Poggiare gli alimenti nella teglia inseribile e coprire.
- Accertarsi di svuotare e pulire la bacinella a vapore dopo ciascun utilizzo. Depositi alimentari e minerali possono causare corrosione.

⚠ ATTENZIONE

Se il coperchio in vetro è molto caldo, non poggiarlo su una superficie fredda e non farvi scorrere sopra acqua fredda. Così facendo, potrebbe spaccarsi. Un coperchio in vetro danneggiato va sostituito.

CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Coperchio in vetro a cupola **Vetro**	**ATTENZIONE:** accertarsi che il modulo per la cottura a vapore sia spento e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire qualsiasi parte dell'unità. Il coperchio in vetro a cupola reversibile può essere lavato nella lavastoviglie o pulito con acqua calda e sapone, quindi sciacquato ed asciugato.
Telaio modulo per la cottura a vapore **Acciaio inossidabile**	**Pulizia degli esterni:** utilizzare un detergente per acciaio inox non abrasivo quale Signature Polish (vedere la nota laterale) e applicare con un panno morbido privo di filacce. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibre umido seguito da un panno in microfibre asciutto. Procedere nella stessa direzione naturale della finitura. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo. Per ottenere risultati ottimali, rimuovere i versamenti e le gocce strofinandoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano. Se le gocce vengono lasciate asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura. **ATTENZIONE:** non usare detergenti abrasivi, che graffiano in modo permanente la superficie.
Bacinella modulo per la cottura a vapore **Acciaio inossidabile**	Dopo aver tolto tutta l'acqua dalla bacinella a vapore, versare 3,8 L di acqua con sapone nella bacinella vuota. Strofinare con una spazzola in nylon. Sciacquare bene e spurgare. Asciugare con cura. **Depositi di calcio nell'acqua non trattata:** pulire con aceto bianco e acqua o detergente speciale per la rimozione di depositi minerali. Lasciare la mistura nella bacinella a vapore, quindi strofinare con una spazzola in nylon o strofinaccio. Sciacquare bene. **Depositi di sale nell'acqua trattata:** pulire con un panno bagnato. Sciacquare bene. **AVVERTENZA:** durante lo svuotamento, prestare particolare attenzione al punto di spurgo, in quanto l'acqua potrebbe essere molto calda. Attendere che l'unità si raffreddi.
Teglie inseribili **Acciaio inossidabile**	È possibile lavare a mano entrambe le teglie, intera e perforata, con acqua e sapone, oppure lavarle nella lavastoviglie.
Pannello di controllo **Vetro ceramica**	Utilizzare acqua calda saponata con un panno morbido per rimuovere le impronte digitali e i residui alimentari e le macchie di acqua dal pannello di controllo. Applicare un detergente al panno prima di strofinare il pannello. Non utilizzare detergenti commerciali aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare il gruppo.

GUIDA ALLA **SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	PROPABILE CAUSA	CORREZIONE
Non funziona nulla	Il modulo per la cottura a capore non è collegato ad una presa di corrente adeguata.	Chiedere ad un elettricista di controllare che sia stata applicata la tensione giusta.
	Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato.	Chiedere ad un elettricista di sostituire il fusibile o di ripristinare l'interruttore automatico.
	Manca l'elettricità dal modulo per la cottura a vapore.	Chiedere ad un elettricista di controllare l'alimentazione elettrica.
	Il modulo per la cottura a vapore si trova nella modalità di blocco	Sbloccare il pannello di controllo (vedere pagina 52).
"Lo" [Basso] appare quando display della temperatura	Il modulo per la cottura a vapore è stato avviato senza acqua.	Attenersi alle istruzioni per la funzione di sicurezza del livello dell'acqua a pagina 55.
	Il livello dell'acqua nella bacinella è troppo basso.	Attenersi alle istruzioni per la funzione di sicurezza del livello dell'acqua a pagina 55.

INFORMAZIONI PER **IL SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del modulo per la cottura a vapore. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano. Fare riferimento all'illustrazione a pagina 47. Registrare le informazioni sull'etichetta identificativa per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Wolf e telefono

_____

PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 58. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

Sito Web: wolfappliance.com

Le informazioni e le immagini sono protette da copyright della Wolf Appliance Compan, Inc., una consociata della Sub-Zero Freezer Company, Inc. Questo documento e le informazioni o immagini qui contenute non potranno essere copiati o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance Company, Inc., una consociata della Sub-Zero Freezer Company, Inc.

©Wolf Appliance Company, Inc. Tutti i diritti riservati.

WOLF®

Achten Sie beim Durchlesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung besonders auf die Symbole für VORSICHT und ACHTUNG. Sie enthalten wichtige Informationen für den sicheren und effizienten Betrieb der Geräte von Wolf.

⚠ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

⚠ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE, die auf wesentliche Informationen hindeuten.

WOLF® ist eine eingetragene Marke der Wolf Appliance Company, Inc.

VIELEN DANK

Mit dem Kauf eines elektrischen Dampfgarmoduls von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihres Kochfeldmoduls hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit es Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Dampfgarmoduls von Wolf vertraut machen.

Falls einmal Service an Ihrem Gerät erforderlich ist, halten Sie die Modell- und Seriennummer des Dampfgarmoduls bereit. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite des Moduls befindet. Siehe Abbildung unten.

WICHTIGER HINWEIS: Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann oder einem Fachbetrieb durchzuführen.

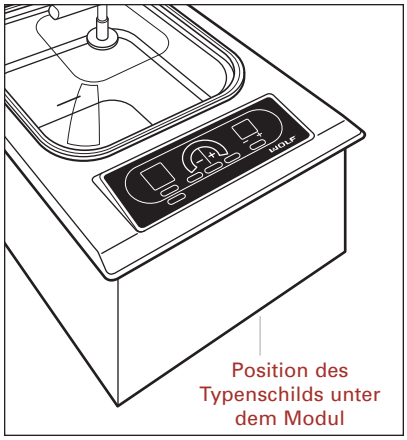
WICHTIGER HINWEIS: Die Verwendung einer Dunstabzugshaube mit dem Dampfgarmodul von Wolf wird empfohlen (ist jedoch nicht erforderlich).

⚠ ACHTUNG

Dieses Dampfgarmodul muss in einer Entfernung von mindestens 381 mm von einem Fritiermodul von Wolf installiert werden, da der Kontakt zwischen Wasser und heißem Öl zu Verbrennungen durch Dampf und heißem Öl führen kann.

KONTAKT-INFORMATIONEN

Website: wolfappliance.com



Typenschildposition

WAS ZU TUN IST

- **WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.**
- **Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Dampfgarmodul benutzen,** um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- **Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von qualifiziertem Personal ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.**
- **Robuste, richtige isolierte Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.** Küchenhandtücher oder sonstige Ersatzgegenstände können sich verfangen und Verbrennungen verursachen. Topflappen müssen trocken sein. Nasse Topflappen erzeugen Dampf und verursachen Verbrennungen. Topflappen von offenen Flammen fern halten, wenn Utensilien hochgehoben oder verschoben werden.
- **Nur die Einsatzschalen verwenden, die im Lieferumfang des Dampfgarmoduls enthalten sind,** sofern in der Bedienungs- u. Pflegeanleitung nichts Gegenteiliges angegeben ist.

⚠ ACHTUNG

Um das Risiko von Bränden auszuschalten, die durch das Hantieren über beheizten Platten entstehen können, sollten sich nach Möglichkeit keine Schränke über den Kochfeldern befinden. Wenn Schränke erforderlich sind, kann das Risiko gemindert werden, indem eine Dunstabzugshaube eingebaut wird, die horizontal mindestens 127 mm über die unteren Schränke hinausragt.

⚠ ACHTUNG

Dieses Dampfgarmodul muss in einer Entfernung von mindestens 381 mm von einem Fritiermodul von Wolf installiert werden, da der Kontakt zwischen Wasser und heißem Öl zu Verbrennungen durch Dampf und heißem Öl führen kann.

WAS MAN **NICHT TUN DARF**

- **Kinder sollten nie allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn das Dampfgarmodul in Gebrauch ist.** Erlauben Sie ihnen auf keinen Fall, sich auf das Dampfgarmodul zu setzen, zu stellen oder auf ihm zu spielen. Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht um das Dampfgarmodul herum oder darunter aufbewahren.
- **Wenn das Dampfgarmodul verwendet wird, das Modul** bzw. unmittelbar angrenzende Bereiche nicht berühren. Diese Flächen werden extrem heiß und könnten Verbrennungen verursachen. Sicherstellen, dass alle Schaltknebel ausgeschaltet sind, indem Sie das Touchpad ⏻ berühren. Außerdem müssen Sie sich vergewissern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie irgendwelche Flächen berühren oder reinigen.
- **Das Dampfgarmodul auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen.**
- **Keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem Dampfgarmodul aufwärmen.** Es kann sich Druck aufstauen und den Behälter zum Bersten bringen, was zu ernsthaften Verletzungen und Schäden am Dampfgarmodul führen kann.
- **Teile des Dampfgarmoduls nur reparieren oder ersetzen,** wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Servicearbeiten müssen von einem Wolf-Kundendienstzentrum veranlasst werden.
- **Das Dampfgarmodul nicht mit Aluminiumfolie auskleiden.**
- **Das Dampfgarmodul nicht leer betreiben. Immer darauf achten, dass sich Flüssigkeit im Becken des Dampfgarmoduls befindet.**
- **Das Dampfgarmodul nicht zum Beheizen eines Raums verwenden.**
- **Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt gedacht** und darf nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- **Dieses Gerät ist für den Einsatz mit Wasser oder sonstigen suppenbasierten Flüssigkeiten geeignet.** Dieses Gerät darf nicht zum Fritieren verwendet werden.
- **Keine brennbaren, entzündlichen oder explosionsgefährlichen Materialien in der Nähe des** Dampfgarmoduls oder in angrenzenden Schränken aufbewahren und vermeiden, dass sich Fett oder andere brennbare Stoffe auf dem Dampfgarmodul ansammeln.

LEISTUNGSMERKMALE DES **DAMPFGARMODULS**

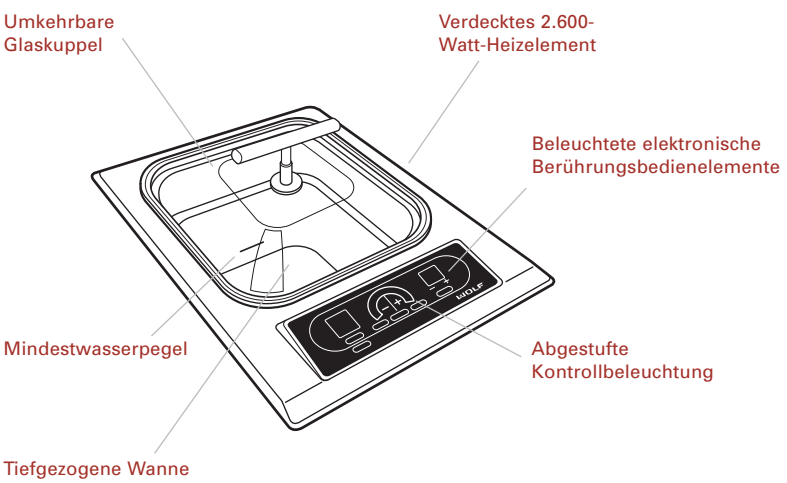
Modell IIS15/S

- Integriertes Design ermöglicht die Verwendung mit mehreren Modulen oder Kochfeldern
- Kochfeld in Edelstahlkonstruktion mit klassischem Edelstahlfinish
- Verdecktes 2.600-Watt-Heizelement
- Beleuchtete, elektronische Berührungsbedienelemente mit abgestufter Kontrollbeleuchtung
- Große Wanne mit einer Kapazität von max. 7,6 l – Kapazität von 10 Tassen für Dampfgaren
- Zwei stapelbare Dampfgarereinsätze aus Edelstahl – einer ungelocht und einer gelocht
- Kann für 8-10 Stunden als Slowcooker eingesetzt werden
- Umkehrbare Glaskuppel zum leichten Ablegen
- Unabhängiger, digitaler Timer
- Digitale Temperatur- und Vorheizanzeige
- Kindersicherungs-Verriegelungsmodus
- Elektronischer Abfluss
- CE-zertifiziert

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

MODELL IIS15/S

Elektrisches Dampfgarmodul



DAMPFGARMODUL

Mithilfe des elektrischen Dampfgarmoduls von Wolf werden Speisen beim Kochen mit Dampf umgeben, um den Verlust von Nährstoffen zu vermeiden. Außerdem behalten Speisen durch den Dampf ihre Form, ihre Farbe und ihr Aroma bei.

Das Dampfgarmodul von Wolf ist mit einem elektronischen Temperaturregler ausgestattet, der die Wassertemperatur für eine optimale Kochleistung überwacht. Der Temperaturbereich liegt bei 60 °C bis HIGH (Hoch).

ZUSAMMENBAU DES DAMPFGAR-MODULS

Zur Lagerung wird die ungelochte Einsatzwanne oben aufgesetzt. Dann werden beide Einsatzwannen so in das Dampfgarbecken gestellt, dass die Griffe ausgerichtet sind. Die Glaskuppel kann umgekehrt werden, sodass sie beim Verstauen eine niedrige Form hat. Siehe Abbildung unten.

Zum Stapeln wird die ungelochte Einsatzwanne um 90 Grad im Verhältnis zur gelochten Wanne gedreht.

DUNSTABZUGSOPTIONEN

WICHTIGER HINWEIS: Es wird empfohlen, das elektrische Dampfgarmodul von Wolf entweder mit einem Kochfeld von Wolf oder einer Pro-Wandabzugshaube oder einem Abzugshaubenmantel zu bedienen. Einzelheiten dazu erhalten Sie von Ihrem Wolf-Händler.

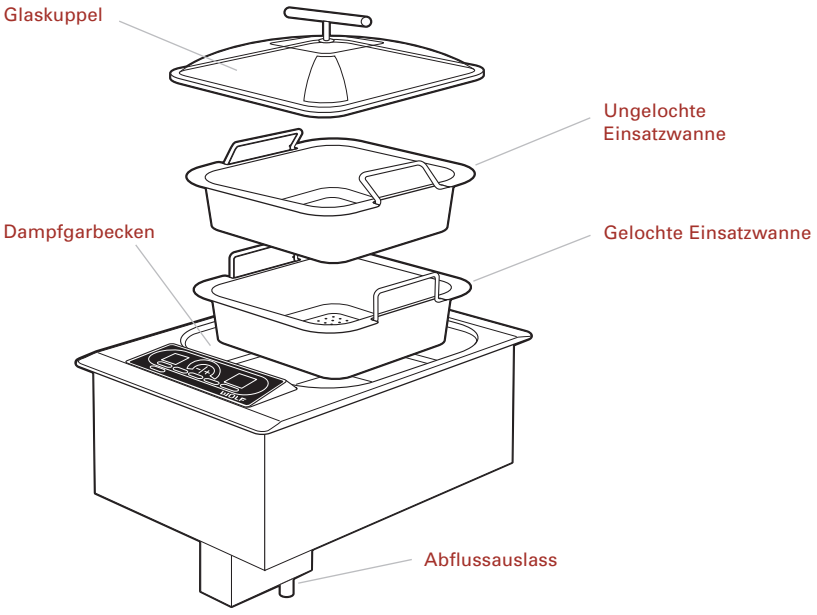
- **Wandabzugshaube für Kochfelder –** Breiten von 762 mm oder 914 mm in klassischem Edelstahl.
- **Inselabzugshaube für Kochfelder –** Breite von 1.067 mm in klassischem Edelstahl.
- **Pro-Wandabzugshaube –** 559 mm, 610 mm oder 686 mm tief und 762 mm bis 1.676 mm breit; in klassischem Edelstahl.
- **Pro Insel-Abzugshaube –** 914 mm bis 1.676 mm breit; in klassischem Edelstahl.
- **Pro Abzugshaubenmantel –** lieferbar in Breiten für Gehäuse von 762 mm bis 1.524 mm.

Alle Abzugshauben haben geschweißte Nähte, eingebaute Halogenlampen sowie herausnehmbare, spülmaschinenfeste Filter.

WICHTIGER HINWEIS: Wolf rät von der Verwendung eines Randabsaugungssystems mit dem elektrischen Dampfgarmodul ab.

ZUBEHÖR

Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden.



Zusammenbau des Dampfgarmoduls

BEDIENUNG DES **DAMPFGAR-MODULS**

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Das Dampfgarmodul mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess.

Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 71. Eine Edelstahlpolitur auftragen, um den Finish zu schützen und Glanz zu erzielen.

Anfänglich bemerken Sie eventuell einen leichten Brandgeruch oder Sie sehen eine geringe Rauchentwicklung. Beides ist bei einem neuen Kochfeldmodul ganz normal.

⚠ VORSICHT

Bevor das Gerät eingeschaltet wird, muss Wasser oder Flüssigkeit in das Dampfgarbecken gegossen werden. Wenn Flüssigkeit in ein beheiztes Dampfgarbecken geschüttet wird, können ernsthafte Verletzungen oder Schäden am Dampfgarmodul die Folge sein.

⚠ VORSICHT

Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.

BETRIEBSMODI

VERRIEGELUNGSMODUS

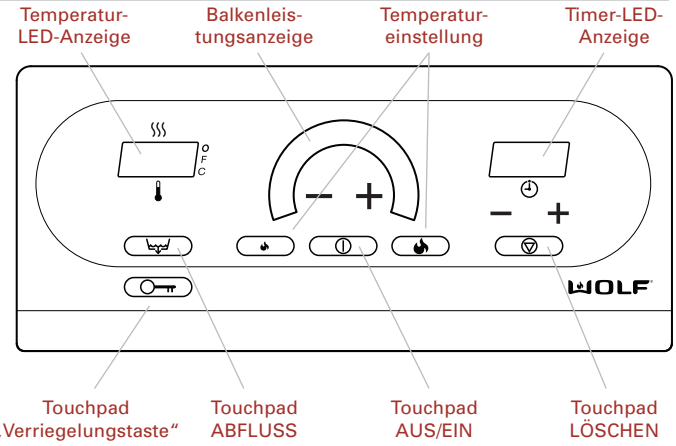
Im **Verriegelungsmodus** sind alle Touchpad-Vorgänge auf der Schaltblende deaktiviert, und das Heizelement ist ausgeschaltet. Eine stetig leuchtende Lampe im Touchpad weist darauf hin, dass das Gerät verriegelt ist. Die Position des Touchpads entnehmen Sie der nachstehenden Abbildung.

- Zum Verriegeln der Schaltblende wird das Symbol 3 Sekunden lang berührt und gedrückt gehalten. Das Gerät piept dreimal, und die Lampe im Touchpad leuchtet auf. Die Schaltblende befindet sich jetzt im **Verriegelungsmodus**.
- Zum Entriegeln der Schaltblende wird das Symbol 3 Sekunden lang berührt und gedrückt gehalten. Das Gerät piept zweimal, und die Lampe im Touchpad schaltet sich aus. Die Schaltblende befindet sich jetzt im **Ruhemodus**.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder wenn der Strom ausfällt, kehrt das Dampfgarmodul standardmäßig zum **Verriegelungsmodus** zurück.

RUHEMODUS

Nach dem unter „Verriegelungsmodus“ beschriebenen Entriegeln der Schaltblende ruft das Gerät den **Ruhemodus** auf. Die gültigen Betriebsvorgänge auf dem Touchpad sind , , , „**+**“ oder „**–**“ und der **Verriegelungsmodus** .



Berührungsschaltblende

BEDIENUNG DES **DAMPFGAR-MODULS**

BEDIENELEMENTE EINSTELLEN

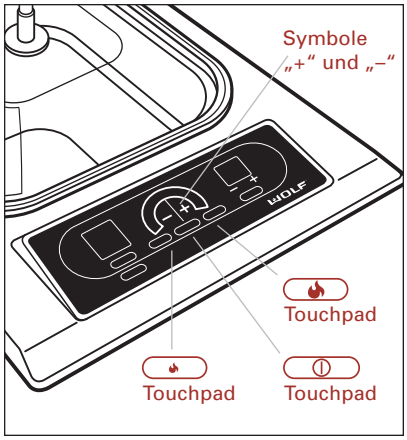
Die Schaltblende Ihres elektrischen Dampfmoduls ist beleuchtet und mit Berührungsbedienelementen mit abgestufter Kontrollbeleuchtung und einer Temperaturanzeige ausgestattet. Siehe die Abbildungen weiter unten.

Zum Aktivieren des Dampfgarmoduls zunächst das Touchpad ⏻ auf der Berührungsschaltblende berühren. Die Balkenleistungsanzeige beginnt zu blinken und zeigt den Zustand „Halbe Leistung“ an. Um die Aktivierung abzuschließen, muss eine der folgenden Aktionen ausgeführt werden, während die Balkenanzeige noch blinkt:

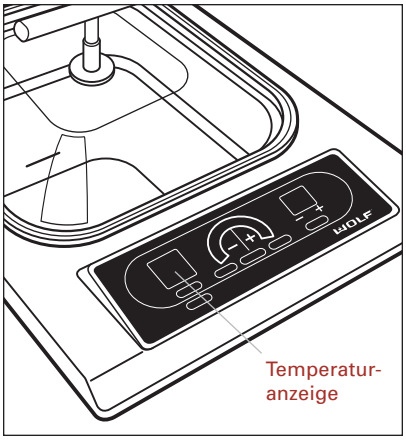
- Das Symbol „**+**“ berühren, um die Temperatur auf 80 °C einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.
- Das Symbol „**–**“ berühren, um die Temperatur auf 80 °C einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.
- 🔥 berühren, um die Temperatur auf die volle Leistung einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.
- 🔥 berühren, um die Temperatur auf 60 °C einzustellen und die Aktivierung abzuschließen.

So ändern Sie die Leistungsstufeneinstellung, nachdem das Gerät aktiviert wurde und die Balkenanzeigelampen nicht mehr blinken:

- Das Symbol „**+**“ berühren, um den Temperatursollwert zu erhöhen.
- Das Symbol „**–**“ berühren, um den Temperatursollwert zu verringern.
- 🔥 berühren, um den Temperatursollwert auf volle Leistung zu erhöhen.
- 🔥 berühren, um den Temperatursollwert auf 60 °C zu verringern.
- ⏻ berühren, um das Gerät auszuschalten.



Berührungsschaltblende



Temperaturanzeige

AUTOMATISCHER BETRIEB DES ABFLUSSES

WICHTIGER HINWEIS: Das Dampfgarmodul muss mit einem Abflussanschluss und Zugang zum Abfluss durch den Unterschrank installiert werden.

Der Touchpad-Betrieb funktioniert nur dann, wenn sich das Gerät im **Ruhemodus** befindet. Das Gerät muss entriegelt und darf nicht in Betrieb sein. Siehe Abbildung unten.

So wird der Abfluss aktiviert:

1) 3 Sekunden lang berühren. Das Gerät piept, die Lampe im Touchpad leuchtet, und das Abflussventil öffnet sich 2 Minuten lang. Dies sollte ausreichend sein, um ein volles Becken ablaufen zu lassen. Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden, um das Dampfgarbecken vollständig zu entleeren.
2) erneut berühren, während sich das Gerät im Abflussmodus befindet, um das Abflussventil zu schließen. Die Lampe im Touchpad schaltet sich aus.

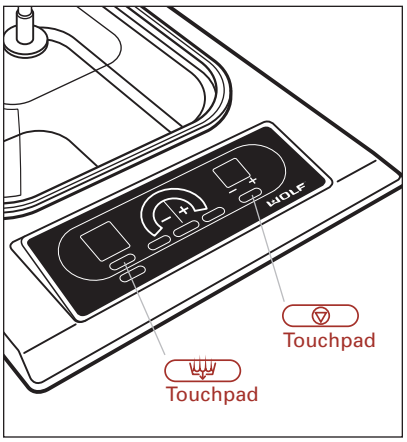
⚠ ACHTUNG

Wenn kein fester Abflussanschluss installiert ist, seien Sie beim Ablassen von heißem Wasser aus dem Dampfgarbecken sehr vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Aufnahmegefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 7,6 l. Die Türen des Unterschranks müssen verriegelt werden.

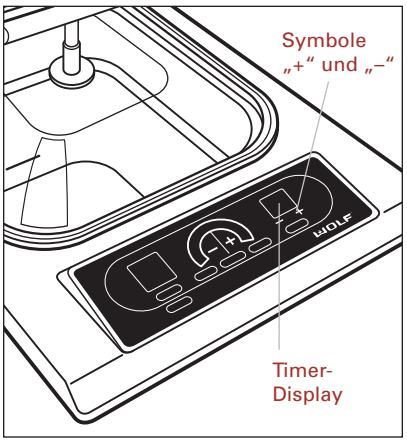
BEDIENUNG DES TIMERS

Die Schaltblende des Dampfgarmoduls ist mit einem unabhängigen 99-Minuten-Timer ausgestattet. Siehe Abbildung unten. Diese Funktion kann separat verwendet werden oder wenn das Modul in Betrieb ist. Das Dampfgarmodul darf sich jedoch nicht im **Verriegelungsmodus** befinden.

- Um den Timer zu starten, das Symbol „**+**“ oder „**–**“ berühren, bis die richtige Zeit im Timer-Display angezeigt wird. Der Timer beginnt den Countdown nach einer Verzögerung von 2 Sekunden.
- Ein Warnpiepton ist zu hören, wenn auf dem Timer noch 1 Minute verbleibt. Dann beginnt bei 59 ein Countdown in Sekunden.
- Ein Signalton ist zu hören, wenn die Zeit abgelaufen ist. Dieser Ton ist alle 30 Sekunden zu hören.
- berühren, um den Timer zurückzusetzen.



Berührungsschaltblende



Timer-Bedienelemente

WASSERPEGEL-SICHERHEITS-FUNKTION

WASSERPEGEL IM DAMPFGARBECKEN NIEDRIG

Während eines längeren Gebrauchs kann das Wasser im Dampfgarbecken auf einen Pegel abkochen, der das Gerät schädigen könnte. Wenn diese Situation eintritt, piept das Gerät dreimal, die Lampe im Touchpad „**Schlüssel**“ blinkt, und das Wort „**Lo**“ (Niedrig) erscheint in der Temperaturanzeige. Die Stromzufuhr zum Heizelement wird automatisch ausgeschaltet, und das Gerät wird in den **Verriegelungsmodus** versetzt.

Dem Dampfgarbecken so viel Wasser hinzufügen, dass sich der Pegel wieder über der Mindestwasserpegellinie befindet. berühren, um das Bedienelement zurückzusetzen und mit dem normalen Betrieb zu beginnen, nachdem das Gerät den **Verriegelungsmodus** beendet hat.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät diese Sicherheitsfunktion aufruft, dauert es u. U. einige Minuten, bis sich die elektronischen Sensoren stabilisieren, nachdem Wasser hinzugefügt wurde.

KEIN WASSER IM DAMPFGARBECKEN

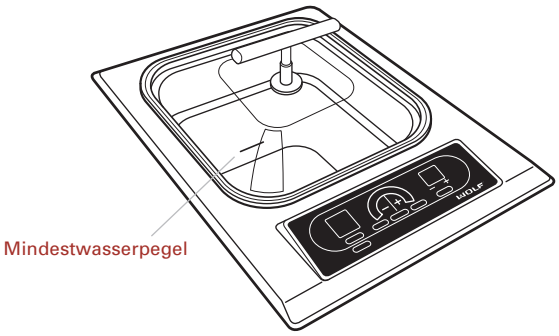
Wenn sich kein Wasser im Dampfgarbecken befindet und das Dampfgarmodul eingeschaltet wird, piept das Gerät dreimal, die Lampe im Touchpad „**Schlüssel**“ blinkt, und das Wort „**Lo**“ (Niedrig) erscheint in der Temperaturanzeige. Die Stromzufuhr zum Heizelement wird automatisch ausgeschaltet, und das Gerät wird in den **Verriegelungsmodus** versetzt.

Wasser in das Dampfgarbecken gießen. berühren, um das Bedienelement zurückzusetzen und mit dem normalen Betrieb zu beginnen, nachdem das Gerät den **Verriegelungsmodus** beendet hat.

WICHTIGER HINWEIS: Wenn das Gerät diese Sicherheitsfunktion aufruft, dauert es u. U. einige Minuten, bis sich die elektronischen Sensoren stabilisieren, nachdem Wasser hinzugefügt wurde.

ABFLUSSSIEB

Ein Abflusssieb wird in den Abflussauslass installiert, um zu verhindern, dass Lebensmittelpartikel das Abflussventil verstopfen. Das Sieb sollte während des normalen Gebrauchs und der Reinigung im Abflussauslass installiert bleiben. Nach jedem Gebrauch das Abflusssieb herausnehmen und Lebensmittelpartikel entfernen.



DAMPFGAR-BETRIEB

1) Das Dampfgarbecken mit Wasser oder Brühe füllen, bis die Mindestwasserpegellinie erreicht wurde.
2) Das Dampfgarbecken mit der Glaskuppel abdecken, um das Aufheizverfahren zu beschleunigen.
3) ⏻ berühren, um das Gerät einzuschalten.
4) 🔥 berühren, um die Temperatur einzustellen und das Gerät vorzuheizen.
5) Während des Vorheizens wird zwischen der Ist-Temperatur und dem Sollwert hin- und hergeschaltet. Nachdem der Sollwert erreicht wurde, piept das Dampfgarbecken einmal, auf der Anzeige wird die Sollwerttemperatur eingeblendet, und der Vorheizmodus verschwindet von der Temperaturanzeige.
6) Nach Beendigung des Vorheizens Lebensmittel in die gelochte Einsatzwanne geben und die Wanne in das Dampfgarbecken einsetzen. Mit dem Glasdecken abdecken und bis zum gewünschten Garzustand mit Dampf garen.
7) Die Einsatzwanne mit trockenen Topflappen aus dem Dampfgarbecken herausnehmen.
8) ⏻ berühren, um das Gerät auszuschalten.

⚠ VORSICHT

Wenn Sie eine Einsatzwanne in das Dampfgarbecken platzieren, nachdem der Dampfbetrieb begonnen hat, trockene Topflappen verwenden, um die Hände vor Verbrennungen durch Dampf zu schützen.

TIPPS ZUM **DAMPFGAREN**

- Das Dampfgarmodul kann entweder mit der ungelochten oder der gelochten Einsatzwanne verwendet werden.
- Das Dampfgarmodul immer vorheizen, es sei denn Sie verwenden den langsamen Garmodus.
- Es wird empfohlen, während der Kochzeit stets die Glaskuppel auf dem Dampfgarmodul zu lassen. Dadurch garen die Speisen schneller, und die Hitze und das Kondenswasser bleiben unter dem Glasdeckel.
- Beim Dampfgaren von Lebensmitteln mindestens 2,4 l und maximal 2,8 l Wasser im Dampfgarbecken verwenden.
- Vor dem Entleeren des Dampfgarbeckens große Lebensmittelpartikel entfernen.
- Wenn während des Kochzyklus Wasser hinzugefügt wird, kann der Sicherheitsmodus ausgelöst werden. Siehe „Wasserpegel-Sicherheitsfunktion“ auf Seite 69.
- Die gelochte Einsatzwanne als Bambusdampfgarer verwenden. Lebensmittel in die Einsatzwanne geben und abdecken.
- Das Dampfgarbecken immer nach jedem Gebrauch leeren und reinigen. Lebensmittel und Mineralienablagerungen können Korrosion verursachen.

⚠ VORSICHT

Wenn die Glaskuppel heiß ist, darf sie nicht auf eine kalte Oberfläche gelegt oder unter kaltes laufendes Wasser gehalten werden, da sie zerspringen kann. Die Glaskuppel bei Beschädigung ersetzen.

PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	PFLEGEEMPFEHLUNGEN
Kuppeldeckel aus Glas	**ACHTUNG:** Sicherstellen, dass das Dampfgarmodul ausgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen. Die umkehrbare Glaskuppel kann in die Spülmaschine gegeben oder mit warmem Seifenwasser gereinigt, gespült und sorgfältig abgetrocknet werden.
Dampfgarmodul-rahmen Edelstahl	**Reinigung außen:** Einen sanften, nicht scheuernden Edelstahlreiniger (wie Signature Polish) verwenden und mit einem weichen, nicht fusselnden Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in derselben Richtung wie die Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen. Übergelaufene Flüssigkeiten und Spritzer am besten immer sofort, spätestens aber nach dem Abkühlen des Moduls abwischen. Eingetrocknete Spritzer können die Oberfläche auf Dauer beschädigen oder verfärben. **ACHTUNG:** Keine Scheuermittel (z. B. Scotch-Brite oder Soft Scrub) verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.
Dampfgarbecken Edelstahl	Nach dem Entleeren des Dampfgarbeckens 3,8 l Wasser mit Geschirrspülmittel in das leere Becken gießen. Mit einer Nylonbürste reinigen. Gut spülen und abtropfen lassen. Gründlich trocknen. **Kalkablagerungen durch hartes Wasser:** Mit weißem Essig und Wasser oder einem Reinigungsmittel zum Entfernen von Mineralien reinigen. Die Mischung im Dampfgarbecken stehen lassen, dann mit einer Nylonbürste oder einem Spültuch reinigen. Gut abspülen. **Salzablagerungen durch weiches Wasser:** Mit einem nassen Tuch auswischen. Gut abspülen. **ACHTUNG:** Beim Entleeren ist besondere Vorsicht am Abflussauslass und manuellen Ventil geboten, da das Wasser heiß sein kann. Gerät abkühlen lassen.
Einsatzwannen Edelstahl	Sowohl die ungelochte als auch die gelochte Einsatzwanne können von Hand mit warmem Seifenwasser gereinigt oder in die Spülmaschine gegeben werden.
Schaltblende Ceran-Glas	Fingerabdrücke und Lebensmittelreste sowie Wasserflecken mit einem in warmem Seifenwasser angefeuchteten weichen Tuch von der Schaltblende abwischen. Vor dem Abwischen der Blende Reinigungsmittel auf das Tuch auftragen. Keine aggressiven gewerblichen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Baugruppe beschädigen können.

ANLEITUNG ZUR **FEHLERSUCHE**

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	KORREKTUR
Nichts funktioniert	Dampfgarmodul ist nicht an einem geeigneten Stromkreis angeschlossen.	Einen Elektriker überprüfen lassen, ob dem Dampfgarmodul die korrekte Spannung zugeführt wird.
	Sicherung ist durchgebrannt, oder Schutzschalter ist ausgelöst.	Einen Elektriker die Sicherung ersetzen oder den Schutzschalter zurücksetzen lassen.
	Keine Stromzufuhr zum Dampfgarmodul.	Einen Elektriker die Netzversorgung prüfen lassen.
	Dampfgarmodul befindet sich im Verriegelungsmodus.	Schaltblende entriegeln (siehe Seite 66).
„Lo“ erscheint in der Temperaturanzeige	Dampfgarmodul wurde ohne Wasser in Betrieb genommen.	Anweisungen für Wasserpegel-Sicherheitsfunktion auf Seite 69 befolgen.
	Wasserpegel im Dampfgarbecken ist zu niedrig.	Anweisungen für Wasserpegel-Sicherheitsfunktion auf Seite 69 befolgen.

SERVICEINFORMATIONEN

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihres Dampfgarmoduls an. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite des Moduls befindet. Siehe die Abbildung auf Seite 61. Notieren Sie die Angaben auf dem Typenschild weiter unten, damit Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke parat haben.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Wolf-Händler und Telefon

_____

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 72 durch, bevor Sie sich an den Wolf-Händler oder die regionale Vertriebsstelle wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Schutzschalter ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

KONTAKT-INFORMATIONEN

Website: wolfappliance.com

Die Informationen und Abbildungen sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance Company, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero Freezer Company, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance Company, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero Freezer Company, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance Company, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

WOLF APPLIANCE COMPANY, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

808827 2/2007